

Das MAZÌ im Morgarten ist so facettenreich und unkompliziert wie das gesamte Quartier. Inmitten der Stadt und doch weit entfernt von Trouble und Hektik.

Während wir morgens Café und Brunch-Place sind, findest du mittags unter der Woche abwechselnde Menüs und modernen griechischen Streetfood. Am Abend bieten wir dir einen Streifzug durch unsere modernen griechischen Mezze bei einem kühlen Bier, einer Flasche Wein oder einem leckeren Cocktail. Wir lassen uns jeweils von Saison und Wetter inspirieren und lassen dies direkt in unsere Karte einfließen. Wann immer möglich, beziehen wir lokal und in Bio-Qualität.

MAZÌ heisst auf Griechisch «zusammen». Und so soll es auch sein! Verbringen wir «**MAZÌ**» eine schöne Zeit im Morgarten.



BRUNCH & FRÜHSTÜCK

(Sa - So 10:30-16:00)

Kleines Frühstück

Saisonale Früchte, Konfitüre (Amselspitz),
Butter (Amselspitz), Zopf und Buttergipfel
9.5

Kleines griechisches Frühstück

Feta-Käse, Datteltomaten, Gurken, Oliven,
Avocado-Püree, Olivenöl, Pita-Brot
15.5

Klassisches Frühstück

Pastrami, Rohschinken, viererlei Hartkäsesorten
(Sternenberger Bergkäse, Blüemlikäse, Selun, Tête de Moine), Frischkäse,
Birchermüesli, Butter (Amselspitz), Konfitüre (Amselspitz), Hausbrot,
Zopf, Buttergipfel
25

MAZÏ Frühstück

...auf der Étagère serviert (ab 2 Pers.)

Pastrami, Rohschinken, viererlei Hartkäsesorten
(Sternenberger Bergkäse, Blüemlikäse, Selun, Tête de Moine), Frischkäse,
Avocado, Melitzanosalata, Spanako-Pita, Oliven, getrocknete Tomaten,
eingelegte Peperoni, Butter (Amselspitz), Konfitüre (Amselspitz), Halva,
griechischer Joghurt mit Granola und Honig, Birchermüesli, Hausbrot,
Zopf, Buttergipfel
32.- / Person

Bio-Rührei mit Lachs

Avocado, Meerrettich-Frischkäse, Zwiebeln, Zitrone und Butter,
Hausbrot
25

Strapatsada mit Loukaniko

Griechische Eierspeise mit Tomaten, frischen Kräutern, Feta-Käse und Loukaniko (griechische Bauernwurst, Schwein/Rind)

16.5

Bio-Spiegelei oder Rührei

Rührei (Tomaten, Zwiebeln, Kräuter) oder Spiegelei

10.5

Spanakopita

Spinatstrudel im Filoteig

9

Bougatsa

Blätterteig gefüllt mit Vanille-Griesspudding

9

Pancakes (vegan)

mit hausgemachter Schokoladensauce & Bananen

10.50

Griechischer Joghurt

mit hausgemachtem Granola und Honig

8.5

Birchermüesli

mit Beeren

8.5

Extras

Portion Speck, 6.-

Loukaniko, 8.-

Avocado-Püree 6.-

Buttergipfeli, 2.-

MAZÌ OUZO APÉRO PLATTE

(Mo – Fr 16:00 – 19:00 / für 2 Personen)

Apéro Platte Vegi

2 x Ouzo, Melitzanosalata, Tzatziki, Dolmades,
Oliven & Gemüse-Sticks

30

Apéro Platte Fleisch

2 x Ouzo, Rind-Keftedes in Salsa, Tzatziki,
Oliven & Gemüse-Sticks

30

Pita-Brot

3

KALTE MEZZE & SALATE

Elies

dreierlei griechische Oliven

7

MAZÌ-Style Greek Salad

...ein etwas anderer griechischer Salat

Datteltomaten, Feta-Mousse, Koulouri "Thessalonikis", Spitzpaprika,
Oliven, Gurken, Kapern, Zwiebeln, Oregano-Olivenöl

16

Bulgur Salat (vegan)

Tomaten, Gurken und frische Kräuter

9.5

Melitzano-Salata (vegan)

...nach Rezept der Mönche von Athos

geräucherter Auberginen-Dip

12.5

Tzatziki

...das Original-Rezept von "OH MY GREEK!"

Griechischer Joghurt-Dip mit Gurken und Knoblauch

12.5

Fermentiertes Gemüse (vegan)

saisonales Gartengemüse

9.5

Hokkaido Kürbis

süß-sauer eingelegt, eine kleine Auffrischung für den Herbst

9.5

Dolmades

mit Reis gefüllte Weinblätter, Wasabi-Joghurt

12.5

Schwarzaugenbohnen-Salat

mit hausgemachtem Tomaten-Ketchup, frische Kräuter

12.5

Fava (vegan)

Fava-Bohnen-Mousse, eingelegte Hibiskus-Zwiebeln

12.5

Jahrgangssardinen

in Olivenöl eingelegte Jahrgangssardinen

18.5

WARME MEZZE

Halloumi Sticks

frittierter Halloumi, Aprikosen Chutney
15.5

Falafel (vegan)

frittierte Kichererbsen- und Randenbällchen, Tahini-Sauce
13.5

Tirokroketes

frittierte Käsebällchen, Peperoni-Confit
12.5

Keftedes

traditionelle Hackfleischbällchen (Rind)
aromatisiert mit Ouzo, Peperoni-Salsa
18.5

Gebratene Champignons (vegan)

verfeinert mit Oregano und Zitrone
13

Bougiourdi

gebackener Feta-Käse, Tomaten, Paprika, Olivenöl
14.5

Gigantes

gebackene Riesenbohnen mit Tomaten, Feta-Käse, frische Kräuter
14.5

MAZÌ Fries (vegan)

Pommes mit Salz & getrocknetem Oregano
8

MEZZE (ab 18.00 Uhr)

Sautierte Kalbsleber

aus dem Zürcher Oberland

18.5

Poulet Spiessli

Poulet-Spiessli, 150gr.

17.5

Lamm Spiessli (von den Schweizer Alpen)

Lamm-Spiessli, 150gr.

18.5

Rosmarin-Kefte Spiessli (Rind/Lamm)

Kefte-Spiessli, 150gr.

17.5

Panseta nach Teriyaki-Art

Knusprig gebratener Schweinebauch aus dem Zürcher Oberland

17.5

Loukaniko

Griechische Bauernwurst (Schwein/Rind)

mit leicht pikantem Anis-Geschmack (nach eigenem Rezept)

18.5

Lamm Baklava

geschmorte Lammschulter im Teig, Jus

19.5

Tigania

Fleischpfanne (Schweinsnierstück), Peperoni, Bier

18.5

Mydia-Saganaki

Miesmuscheln, scharfe Tomatensauce, Fetakäse

18.5

Kritharoto me Garides

griechische Reismudeln mit Bisque und Black Tiger Crevetten
16 p.P. (ab 2 Personen)

MAZI-Style Mousaka-Rolls

Auberginen, Kartoffeln, Zucchini und Rindshackfleisch
aus dem Zürcher Oberland
13.5 p.P. (ab 2 Personen)

Batata Harra (vegan)

Bratkartoffeln, Zwiebeln, Chili und Zitrone

8

Alle unsere Mezze und Salate werden mit unseren Pita-Bun`s serviert

DESSERT

Unsere Küchencrew zaubert regelmässig etwas Neues.
Gerne geben wir dir Auskunft über unsere heutigen Kreationen.

Baklavas

hausgemacht

3.- pro Stück

GELATO & SORBETTO

von Schokolato aus Zürich

GELATO

Menta & Cioccolato | Yogurt & Frutti Rossi | Vaniglia Bourbon | Cioccolato

6

SORBETTO

Fragola | Cocco | Mandarino | Cacao Dark | Mango Alphonso

6

Bei Fragen zu Allergenen gibt unser Personal gerne Auskunft oder nähere Informationen können auf unserer Intoleranzliste entnommen werden.

Alle Preise inkl. MWST.

Herkunftsdeklaration Fleisch / Fisch

Lachs: Norwegen	Rind & Kalb: CH
Sardinen: Frankreich	Lamm: CH
Muscheln: Holland	Schwein: CH
Crevetten: Asien	Poulet: CH

Intoleranzenliste – Was ist...

Laktosefrei?

Birchermüesli
BIO Spiegelei
Griechischer Joghurt
Loukaniko
Dolmades
Elies
Falafel
Melitzano-Salata
Fermentiertes Gemüse
MAZI Fries
Lamm Baklava
Pulpo Carpaccio
Sardinen
Poulet Spiessli
Lamm Spiessli
Kefte Spiessli
Klabsleber
Fava
Schwarzaugenbohnen
Kürbis süss-sauer
Batata Harra
Bulgur Salat
Keftedes
Gebratene Champignons
Tigania
Pancakes

Mit Sesam?

Birchermüesli
Falafel inkl. Sauce
Koulouri im Greek Salad

Glutenfrei?

Halloumi Sticks
Bougiourdi
Tzatziki
Loukaniko
Dolmades
Elies
Falafel
Melitzano-Salata
Fermentiertes Gemüse
MAZI Fries
Ladotyri Saganaki
Pulpo Carpaccio
Sardinen
Poulet Spiessli
Lamm Spiessli
Kefte Spiessli
Klabsleber
Fava
Tigania
Kürbis süss-sauer
Gigantes
Schwarzaugenbohnen
Miesmuscheln
Batata Harra
Cole Slaw
Crevetten Saganaki
Gebratene Champignons

Mit Nüssen?

Schoggikuchen
Granola
Birchermüesli

Ohne Knoblauch?

Halloumi Sticks
Bougiourdi
MAZI-Style Greek Salad
Taramas
Dolmades
Elies
Melitzano-Salata
Tirokafteri
MAZI Fries
Ladotyri Saganaki
Pulpo Carpaccio
Sardinen
Lamm Spiessli
Klabsleber
Fava
Batata Harra
Bulgur Salat
Gebratene Champignons
Tigania
Pancakes

Mit Koriander?

im Menü deklariert

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich Spuren von Allergie- und/oder Intoleranz-Stoffen befinden. Für allergische Reaktionen wird keine Haftung übernommen