

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

Mittags unter der Woche findest du spannende Menüs und modernen griechischen Streetfood. Am Abend bieten wir dir einen Streifzug durch unsere modern interpretierte, griechische Küche 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.



## **SALATE**

*jeweils mit unserer Pita serviert*

### **MAZI-Style Greek Salad**

*...ein etwas anderer griechischer Salat*

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

16.5

### **Saisonaler Blattsalat**

mit Metsovone (geräucherter Hartkäse)

21.5

### **Crevetten-Kabis Salat**

mit hausgemachte Miso-Mayonnaise

19.5

### **Radikia (vegan)**

Löwenzahn nach griechischer Art

8

### **Couscous Salat (vegan)**

frische Kräuter, saisonales Gemüse

9.5

## KALTE MEZZE & DIPS

*jeweils mit unserer Pita serviert*

### **MAZI Apéro** (vegan)

dreierlei Oliven, getrocknete Tomaten, Olivenöl

12

### **Elies** (vegan)

dreierlei griechische Oliven

7

### **Taramas**

Fischrogen Mousse, Pâte brisée, Zitronen-Gelee

13.5

### **Tzatziki**

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

Griechischer Joghurt-Dip mit Gurken und Knoblauch

12.5

### **Tirokafteri**

*...nach Tzatziki der wohl beliebteste Dip der Griechen*

Leicht pikanter Feta-Paprika-Dip

12.5

### **Melitzano-Salata** (vegan)

*...nach Rezept der Mönche von Athos*

geräucherter Auberginen-Dip

12.5

### **Dip-Trilogie**

Tzatziki, Tirokafteri, Melitzano-Salata

16.5

### **Dolmades** (vegan möglich)

mit Reis gefüllte Weinblätter, Wasabi-Joghurt

12.5

## **WARME MEZZE**

*jeweils mit unserer Pita serviert*

### **MAZÌ Fries** (vegan)

Pommes mit Salz & getrocknetem Oregano

8

### **Keftedes vom Züri-Oberländer Rind**

Hackfleischbällchen nach griechischer Art in Tomaten Sauce,  
überbacken mit Graviera-Käse

18.5

### **Ladotyri Saganaki**

Gebratener Olivenölkäse aus Mytilinis,  
mit hausgemachter Ingwer-Erdbeer Konfitüre

16.5

### **Gigantes**

Riesenbohnen an einer Tomatensalsa mit Loukaniko (griechische  
Bauernwurst) und Gartengemüse, überbacken mit Feta-Käse

18.5

### **Bougiourdi**

gebackener Feta-Käse, Tomaten, Paprika, Olivenöl

14.5

### **Halloumi Fries**

frittierter Halloumi, Sweet-Chili Sauce

15.5

### **Falafel** (vegan)

frittierte Kichererbsen- und Randenbällchen, Tahini-Sauce

13.5

### **Kolokitho-Keftedes**

frittierte Zucchini-Bällchen gefüllt mit Feta-Käse,  
serviert mit Joghurt-Sauce

14.5



## **MAZÌ MEZZE à discretion**

(ab 2 Personen, wird ausschließlich für den gesamten Tisch serviert)

Streifzug durch die beliebtesten kalten & warmen, vegetarischen Mezze, welche sorgfältig von der Küche ausgewählt werden mit den besten Zutaten der Saison.

49 pro Person

## **TRADITIONELL & MODERN**

### **Mousaka im Tontopf**

Ofenauflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Rinds-Hackfleisch, überbacken mit Béchamel-Sauce

27.5

### **Giaourtlou Kebab**

Kefte (Rind&Lamm) an einer pikanten Tomatensauce mit griechischem Joghurt & Pita

29.5

### **Grillierter Oktopus**

grillierter Oktopus auf Fava-Mousse mit frittierten Kapern

32

### **Kavourmas**

geschmortes, gezupftes Fleisch (Schwein&Rind), Eier, Kartoffel Sticks

25.5

### **Poulet Roulade**

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Manouri Käse, Trahana - Creme

32

### **Aubergine Napoleon**

Mastelo-Käse aus Chios, Rucola und Pistazien Pesto

22.5

## **VOM GRILL**

*(Mo – Fr ab 18.00 Uhr, Wochenende durchgehend erhältlich)*

### **Calamari**

mit Rucola-Fenchel Salat

27

### **Poulet-Spiessli**

vom Züri Oberland

18.5

### **Lamm-Spiessli**

vom Schweizer Alp-Lamm\*

21.5

### **Loukaniko**

Griechische Bauernwurst (Schwein/Rind)

leicht pikant nach eigenem Rezept

18.5

### **Panseta Lollipops**

(Schweinebauch, 13h sous-vide gegart)

mit Pommes allumettes und Gemüse Pickles

26.5



### **Grillplatte**

Lamm-Spiessli, Poulet-Spiessli, Loukaniko & Panseta  
mit zweierlei Dips

64

\*falls kein CH-Lamm verfügbar, alternativ aus Irland

# DESSERT

## **Portokalopita**

griechischer Orangen-Filoteig Kuchen  
mit Vanilleglace

12

## **Lava Cake**

mit hausgemachtem Nutella Pulver  
& Vanilleglace

14.5

## **Baklavas**

hausgemacht

8.5

## **Joghurtschaum**

serviert mit kandierten Trauben

7.5

## **Glace & Sorbet**

von Schokolato aus Zürich

### Glace

Schokolade | Vanille | Joghurt mit roten Früchten | Pistazien | gesalzenes Karamell

6

### Sorbet (vegan)

Dunkle Schokolade | Erdbeer | Mango | Zitrone

6

**Herkunftsdeklaration Fleisch / Fisch**

Rind: CH / DE

Lamm: CH / IRL

Schwein: CH

Poulet: CH

Meeresfrüchte: VNM / IND

Bei Fragen zu Allergenen gibt unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise inkl. MWST.