

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**

Halloumi, getrocknete Früchte

18.5

## **Radikia (vegan)**

Löwenzahn nach griechischer Art

9

## **Couscous Salat (vegan)**

frische Kräuter, saisonales Gemüse

9.5

## **Randensalat**

Petimesi Dressing (Trauben Sirup), grüner Apfel,  
grillierter Manouri-Käse

19.5

# KALTE MEZZE & DIPS

*jeweils mit unserer Pita serviert*

## **MAZÌ Apéro** (vegan)

dreierlei Oliven, getrocknete Tomaten, Olivenöl

12

## **Elies** (vegan)

dreierlei griechische Oliven

7

## **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

## **Ladotyri Saganaki**

gebratener Olivenöl Käse aus Mytilini,  
hausgemachte Ingwer-Erdbeer-Konfitüre

16.5

## **Bougiourdi**

Feta-Käse, Tomaten, Paprika, Olivenöl, im Ofen gratiniert

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-Feta-Bällchen, Joghurt-Sauce

14.5

## **Feta-Sticks**

mit Panko paniert, Honig, schwarzer Sesam

16.5

## **Salsiccia-Bonbon**

Schweinefleisch gebacken im Filoteig, Joghurt Sauce

17

## **Poulet-Loukoumades**

Poulet-Teigbällchen, Sriracha-Mayonnaise, Haselnuss

16.5



## **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**

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

27.5

### **Giaourtlou Kebab**

Kefte (Rind & Lamm), pikante Tomatensauce, griechischer Joghurt, Pita

29.5

### **Grillierter Oktopus**

grillierter Oktopus, Fava-Mousse, frittierte Kapern

32

### **Kavourmas**

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

25.5

### **Aubergine Napoleon**

Mastelo-Käse aus Chios, Rucola, Pistazien-Pesto

22.5

### **Crevetten-Saganaki**

Crevetten, Tomatensauce, Feta, gratiniert

23

# VOM GRILL

*(Montag – Samstag ab 18.00 Uhr)*

## **Grillierte Keftedes**

Hackfleischbällchen (Rind und Schwein), Graviera-Sauce  
17.5

## **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

## **Austernpilze**

Butter, Thymian  
14.5

## **Kontosouvli**

Spiess vom Schwein (ca. 300g) mit Gemüse, dazu Pita-Brot,  
Potatoes und Tirokafteri  
1 Spiess 29.5  
2 Spiesse 55  
3 Spiesse 79.5  
4 Spiesse 99



## **Grillplatte**

Lamm-Spiessli, Poulet-Spiessli, Loukaniko & Keftedes  
mit zweierlei Dips  
64

# DESSERT

## **Portokalopita**

griechischer Orangen-Filoteig Kuchen, Vanilleglace

12

## **Lava Cake**

hausgemachtes Nutella Pulver, Vanilleglace

14.5

## **Baklavas**

hausgemacht

8.5

## **Joghurtschaum**

mit kandierten Trauben

7.5

## **Glace & Sorbet**

von Schokolato aus Zürich

### Glace

Schokolade | Pistazien

6

### Sorbet (vegan)

Erdbeer | Zitrone

6

**Herkunftsdeklaration Fleisch / Fisch**

Rind: CH

Lamm: CH / \*falls kein CH-Lamm verfügbar, alternativ IRL

Schwein: CH

Poulet: CH

Meeresfrüchte: VNM / IND

Bei Fragen zu Allergenen gibt unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise inkl. MWST.