

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 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



Cocktails

7 STAR SOUR	17
Metaxa 7*, Zimt & Orangenschalen, Rosmarin-Holunderblütensirup, Zitronensaft	
MAZÌ Negroni (30 Tage im Eichenfass gereift)	17
Tanqueray's Gin Ten, Antica Formula, Campari	
OLD FASHIONED (30 Tage im Eichenfass gereift)	17
Maker`s Mark Bourbon, brauner Zucker, Angostura bitters, Vinsanto	
OH MY GREEK !	16
Otto's Athens Vermouth, Diktamo, Campari, 3cents Pink Grapefruit	
MYTILINE'S MULE	16
Vodka, Ouzo, Granatapfel, Zitronensaft, 3cents Ginger Beer	
MAZÌ PUDDING	17
Vanille-Vodka, Disaronno, Baileys, Karamell, Haselnuss	
MOCKTAILS	13.5
Wir bereiten auch gerne alkoholfreie Cocktails zu, frag einfach unser Team.	

Alkoholfreie Spirituosen

Zusätze jeweils 3.5

TANQUERAY Gin			
Not Gin Non-Alc. Spirit	4cl	0%	10
STRYYK Rum			
Not Rum Non-Alc. Spirit	4cl	0%	10
STRYYK Vodka			
Not Vodka Non-Alc. Spirit	4cl	0%	10

Bier vom Fass

Turbinenbräu

Goldsprint Lager	3dl / 5dl	5.2%	5.5/8.5
Rekord Amber	3dl / 5dl	5.2%	5.5/8.5
Orion IPA	3dl / 5dl	5.5%	5.5/8.5

Bier aus der Flasche (Griechenland)

Fix Hellas

Lager	3.3dl	5.0%	6
-------	-------	------	---

Mythos

Lager	3.3dl	4.7%	6
-------	-------	------	---

Delphi

Pilsner	3.3dl	4.8%	8.5
---------	-------	------	-----

Alkoholfreies Bier

Appenzeller

Leermond	3.3dl	<0.05%	6
----------	-------	--------	---

Schützengarten

India Pale	3.3dl	<0.5%	6
------------	-------	-------	---

Sparkling

Akakies-Rosé Kir-Yianni, <i>Xinomavro</i>	60
Lady Frosyni-Rosé Domaine Glinavos, <i>Debina, Bekari</i>	62
Amalia Brut Tselepos Wines, <i>Moschofilero</i>	70
Nudo Prosecco Colli del Soligo, <i>Glera</i>	60

Weisswein

Nordgriechenland

Ovilos Biblia Chora Estate, <i>Sémillon, Assyrtiko</i>	74
Biblia Chora Biblia Chora Estate, <i>Sauvignon Blanc, Assyrtiko</i>	60
Malagouzia Alpha Estate, <i>Malagousia</i>	54
Malagousia Domaine Gerovassiliou, <i>Malagousia</i>	60
Magic Mountain Château Nico Lazaridi, <i>Sauvignon Blanc</i>	63

Süd & Zentralgriechenland

Retsina Amphore Nature (Bio)

Tetramythos Winery, *Roditis* 65

Mantinia

Semeli Estate, *Moschofilero* 54

Blanc de Gris

Tselepos Wines, *Moschofilero* 60

Griechische Inseln

Santorini "34" Ancestral Vines

Artemis Karamolegos, *Asyrtiko* 72

Santorini Nykteri

Santo Wines *Asyrtiko, Aidani, Athiri* 62

Aspros Lagos

Douloufakis Winery, *Vidiano* 65

Roséwein

Griechenland

Nautilus

La Tour Melas, *Agiorgitiko, Syrah* 55

Gris De Nuit

Tselepos Wines, *Moschofilero* 55

Rotwein

Nordgriechenland

Xinomavro Alpha Estate, <i>Xinomavro</i>	55
Alta Naoussa Thymiopoulos Vineyards, <i>Xinomavro</i>	62
Axia Alpha Estate, <i>Xinomavro, Syrah</i>	57
Avaton Domaine Gerovassiliou, <i>Limnio, Mavroudi, Mavrotragano</i>	74
Red Velvet Domaine Glinavos, <i>Vlachiko, Bekari, Agiorgitiko</i>	68

Zentralgriechenland

Nemea Papaioannou Papaioannou Organic Vineyards, <i>Agiorgitiko</i>	57
Domaine Mercouri Mercouri Estate, <i>Refosco Mavrodaphne</i>	61
Mega Spileo Cuvée III Cavino Winery, <i>Mavrodaphne, Cabernet, Sauvignon, Agiorgitiko</i>	59
Avantis Syrah Avantis Estate, <i>Syrah</i>	55
Agios Chronos Avantis Estate, <i>Syrah, Viognier</i>	65

Griechische Inseln

Dafnios

Douloufakis Winery, *Liatiko*

65

Eclipse

Gentillini Winery, *Mavrodaphne*

67

Gin

Zusätze jeweils 3.5

Hendricks Gin	4cl	41.4%	14
Monkey 47 Dry Gin	4cl	47.0%	16
Züri Gin, Erismann	4cl	45.0%	14
Mataroa Mediterranean Dry Gin	4cl	41.5%	14
Grace Gin	4cl	45.7%	16

Tequila / Mezcal

Zusätze jeweils 3.5

Olmecca Tequila Altos Reposado	4cl	38.0%	12
Olmecca Tequila Altos Plata	4cl	38.0%	12
Mezcal Del maguey Vida	4cl	42.0%	15

Vodka

Zusätze jeweils 3.5

Absolut	4cl	40.0%	12
Ciroc	4cl	40.0%	14

Rum

Zusätze jeweils 3.5

Havana Club Añejo 3 años	4cl	40.0%	12
Kraken Black Spiced rum	4cl	40.0%	13
Diplomatico exclusive Reserva	4cl	40.0%	15
Don Papa 7yo Aged in Oak	4cl	40.0%	15

Whiskey

Zusätze jeweils 3.5

Ballantine's Finest	4cl	40.0%	12
Four Roses Kentucky Straight Bourbon	4cl	40.0%	13
Nikka Whisky from the barrel	4cl	40.0%	15
Laphroig Triple Wood	4cl	45.0%	17

Digestive/ Liqueur/ Aperitif

Zusätze jeweils 3.5

Mastic Tears - Classic	4cl	24.0%	7.5
Mastic Tears - Lemon	4cl	24.0%	7.5
Dekaraki Tsipouro, Muscat	4cl	40.0%	9
Tsipouro Babatzim	4cl	40.0%	9
Metaxa 5 Star	4cl	38.0%	9.5
Metaxa Grande Fine	4cl	40.0%	16
Metaxa Private reserve	4cl	40.0%	19
Ouzo Plomari	4cl	40.0%	8
Ouzo Sertiko	4cl	45.0%	12
Campari Bitter	4cl	23.0%	8
Martini Rosso Vermouth	4cl	15.0%	8
Martini Bianco Vermouth	4cl	15.0%	8

Softgetränke

MAZI Wasser ohne K.	à discretion	3.5 p.P.
MAZI Wasser mit K.	à discretion	3.5 p.P.
MAZI Ice Tea, homemade <i>Griechische Bergkräuter</i> <i>Hibiskus</i>	3dl	6
Epsa Lemon / Orange	2.3dl	5
Three Cents <i>Dry Tonic</i> <i>Pink Grapefruit</i> <i>Ginger Beer</i>	2dl	6
Coca Cola / Coca Cola Zero	3.3dl	5
Apfelschorle	3dl	5
Rivella blau	3.3dl	5
San Bitter	1dl	6
Frischer Orangensaft	3dl	6

Kaffee, warm

Griechischer Kaffee	4.5
Espresso	4.5
Doppio	6
Café Crème	5
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6

Kaffee, kalt

Freddo Espresso	6
Freddo Cappuccino	6.5
Greek Frappé	6

Tee-Hausspezialitäten

Thymian-Zitronen-Ingwertee (ungesüsst)	6.5
Frischer Pfefferminztee (ungesüsst)	6.5
MAZI Chai Latte	7
Solaris Tea, Organic / Bio	5
<i>Earl Grey Tea</i>	
<i>Chamomile Dream</i>	
<i>Jasmine Green tea</i>	
<i>Berry Fruity</i>	
<i>Lemon Verbena</i>	

