

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. Auch Brunch-Liebhaber kommen nicht zu kurz – denn am Wochenende gibt es ein kreatives Angebot, von süss bis herzhaft, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

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

(Samstag – Sonntag, 10.00 – 15.00 Uhr)

Gnocchi

frittierte Kartoffelgnocchi, pochierte Eier, Graviera-Käse, Rucola
19.5

Panseta

Schweinebauch (16h sous-vide gegart), Brioche, pochiertes Ei,
Sriracha-Mayo
21.5

Steak Sandwich

Flanksteak (Rind) im japanischen Milchbrot, Röstzwiebeln, Miso-Mayo,
serviert mit Portulak-Salat
27

Chicken Waffle

in Cornflakes paniertes Poulet, hausgemachte Waffeln,
Ahornsirup, Kimchi-Mayo
25

Koulouri Thessalonikis

Räucherlachs auf griechischem Sesamring, Frischkäse,
Kapernäpfel und Portulak-Salat
27.5

Portobello Burger (vegan)

Brioche, Portobello-Pilz, karamellierte Zwiebeln, Trüffel-Mayo,
serviert mit Süsskartoffel-Fries
26

Taco (vegan)

mit Gyros von VegiBoss (auf Fava- und Erbsenprotein Basis),
Mozzarella, Avocado Tzatziki, serviert mit Rucola
21

Brunch Bowl

Joghurt, Granola, saisonale Früchte, Erdbeer-Tahini
18

Pancakes

Bitterschokoladen-Ganache, Orangen-Tahini Sauce
und saisonale Früchte
19.5

Tsoureki

griechisches Osterbrot, Crème Anglaise, frische Beeren
17

Greek Waffle

hausgemachte Waffeln, Joghurteis, griechischer Honig und Baumnüsse
18.5

Klein aber fein

Tsoureki (griechisches Osterbrot), Pancake, Konfitüre,
griechischer Honig und Amselspitzbutter
11.5

SALATE

jeweils mit unserer Pita serviert

MAZI-Style Greek Salad (vegan möglich)

...ein etwas anderer griechischer Salat

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

18.5

Saisonaler Blattsalat (vegan)

mit Falafel und Tahini Dressing

17.5

Dakos

kretischer Gerstenzwieback mit frischen Tomaten, kretischem Mizithra-Käse & Kapernäpfel

17.5

KALTE MEZZE & DIPS

jeweils mit unserer Pita serviert

MAZI 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, Gurken und Knoblauch

11.5

Avocado Tzatziki (vegan)

Soja-Joghurt mit Avocado, Gurken und Knoblauch
11.5

Tirokafteri

...nach *Tzatziki* der wohl beliebteste Dip der Griechen
leicht pikanter Feta-Paprika-Dip
11.5

Melitzano-Salata (vegan)

...nach Rezept der Mönche von Athos
geräucherter Auberginen-Dip
11.5

Taramas

Fischrogen-Crème mit Pita-Chips
13.5

Dip-Trilogie

Tzatziki, Tirokafteri, Melitzano-Salata
16.5

Dolmades (vegan möglich)

mit Reis gefüllte Weinblätter, Wasabi-Joghurt
12.5

Radikia (vegan)

Löwenzahn nach griechischer Art
9

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 Sticks

frittierter Halloumi-Käse mit Piperis-Florinis-Konfitüre

15.5

Falafel (vegan)

frittierte Randen-Kichererbsen-Bällchen mit Tahini-Sauce

13.5

Kolokitho-Keftedes

Zucchini-Feta-Bällchen frittiert, Joghurt-Sauce

14.5

Feta-Sticks

mit Panko paniert, Honig, schwarzer Sesam

18

Grillierte Keftedes

Rind-Hackfleischbällchen mit Speck, Graviera-Sauce

17.5

Panko-Garides

Shrimps im Panko-Mantel mit Taramas und eingelegtem Ingwer

21.5

Gigantes (vegan möglich)
Riesenbohnen mit Manouri-Käse
14.5

Piperies Tiganites (vegan)
Gebratene Spitzpaprika mit reifem Balsamico vom
Weingut Costa Lazaridi, Olivenöl und Knoblauch
12.5



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 mit den besten Zutaten der Saison
ausgewählt werden.

49 pro Person

TRADITIONELL & MODERN

(Montag – Freitag ab 18.00 Uhr, Samstag – Sonntag ab 15.00 Uhr)

Mousaka im Tontopf

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

29

Giaourtlou Kebab

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

32.5

Grillierter Oktopus

mit Fava-Mousse, frittierte Kapern

34.5

Aubergine Napoleon

grillierte Aubergine, Mastelo-Käse aus Chios, Rucola, Pistazien-Pesto

24.5

Koto-Panko

Pouletbrust im Panko-Mantel mit Maispüree und Graviera Käse

32

Panseta-Bites

Schweinebauch glasiert in hausgemachter Metaxa-BBQ-Sauce, griechischer Coleslaw

28.5

Portobello (vegan)

Portobello-Pilze gefüllt mit Soja-Bolognese und veganem Käse
26.5

Flank-Steak

Flank-Steak-Tagliata 250 - 300g., mit Persillade, Rucola Salat und
Graviera-Käse-Flakes
39



Grill-Party

Spiess nach Wahl mit Gemüse, Potato Wedges, Pita-Brot und Dip

Lamm-Kontosouvli, ca. 300g

Poulet-Kontosouvli, ca. 300g

Kefte-Spiess (Rind & Lamm), ca. 250g

1 Spiess 35.5

2 Spiesse 63

3 Spiesse 94

4 Spiesse 120

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 | Vaniglia Bourbon | Salted Caramel

6

Sorbet (vegan)

Erdbeer | Zitrone | Mango | Dark Cacao

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. Ausserdem ist auch eine Allergenliste vorhanden und kann auf Wunsch ausgehändigt werden.

Alle Preise inkl. MWST.