

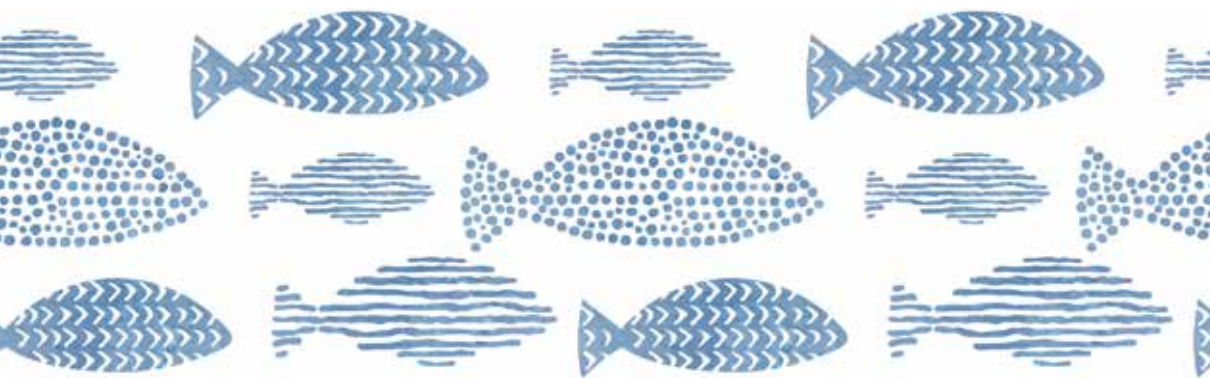


**DEEP BLUE**

FISH & SUSHI

**FRESH FISH & SUSHI**

Delivery and take away



Ano Mera Mykonos

T +302289072175 • M +306981800080

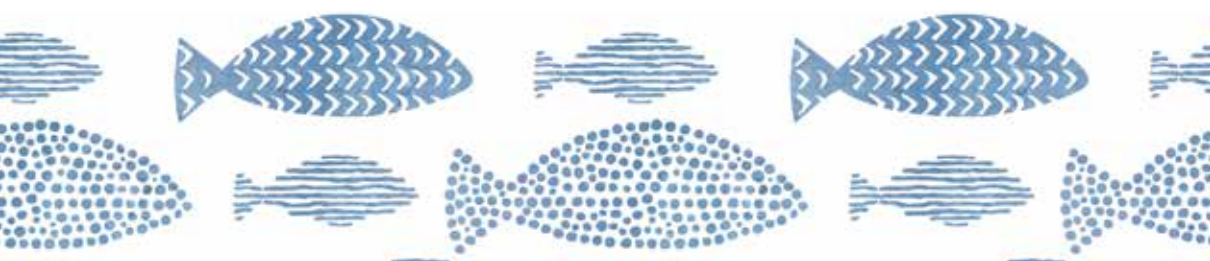
[www.deepbluemykonos.gr](http://www.deepbluemykonos.gr)

[f deepbluemykonos](https://www.facebook.com/deepbluemykonos) [@ deepbluemykonos](https://www.instagram.com/deepbluemykonos)



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

- Γαύρος μαρινάτος, σε χοντρό αλάτι και ξύδι [10]  
*Anchovy marinated, in coarse salt and vinegar*
- Χταπόδι ψητό, στη σχάρα [15]  
*Grilled Aegean octopus*
- Χταπόδι ξυδάτο, με δάφνη και μπαχαρικά [13]  
*Aegean Octopus marinated, in vinaigrette with laurel and spices*
- Αχταρμάς, καβούρι, σουπιά και χταπόδι ανακατεμένα με μαγιονέζα [12]  
*“Ahtarma”, mayo seafood dip (crab, cuttlefish and octopus)*
- Φάβα, Ελληνική παραδοσιακή [7]  
*“Fava”, traditional Greek split peas puree*
- Μελιτζανοσαλάτα, καπνιστή με πιπεριά Φλωρίνης [7]  
*Smoked eggplant salad, with Florina peppers*
- Τηγανητές πατάτες, φρέσκες Νάξου [5]  
*French fries, homemade from Naxos Island*
- Φέτα, με ελαιόλαδο και ρίγανη [4]  
*Greek feta cheese, with virgin olive oil and oregano*
- Τζατζίκι, με φρέσκο γιαούρτι [6]  
*Tzatziki, with fresh Greek yoghurt*
- Σκορδαλιά, με πατάτα [5]  
*Skordalia, garlic and potatoe dip*
- Γίγαντες, Καστοριάς φούρνου [8]  
*Giant beans, oven baked from Kastoria*
- Ταραμάς λευκός, παραδοσιακός με ψωμί [8]  
*White fish roe, traditional*
- Χτυπητή, καυτερή με κόκκινη και πράσινη πιπεριά [6]  
*Spicy feta cheese dip, with red and green peppers*





## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Χωριάτικη, με καπαρόφυλλα και τοματίνια** [9]  
*Greek salad, with cherry tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, caper leaves and olive oil*
- Κινόα με γαρίδες, αβοκάντο, μπρόκολο, κρεμμύδι, πιπεριές με βινεγκρέτ, μοσχολέμονο, τζίντζερ** [14]  
*Quinoa salad with shrimps, avocado, broccoli, spring onion, peppers in lime vinaigrette and ginger*
- Παντζαρσαλάτα, με γιαούρτι, μαγιονέζα και καρύδια** [8]  
*Beetroot salad, with Greek yoghurt, mayo and nuts*
- Βραστά λαχανικά, πατάτες Νάξου, κολοκυθάκια, χόρτα εποχής, παντζάρια με παρθένο ελαιόλαδο** [12]  
*Boiled vegetables, potatoes from Naxos Island, zucchini, beetroot, seasonal greens with virgin olive oil*
- Ντάκος, με τομάτα, φέτα, κάπαρη, ρίγανη και ελαιόλαδο** [10]  
*Dakos, rusk with tomato, feta cheese, caper, oregano and olive oil*
- Σαλάτα Deep Blue, με διάφορα φρέσκα λαχανικά και σάλτσα βαλσάμικο** [12]  
*Deep Blue salad, with fresh vegetables and balsamic vinaigrette*
- Φακσσαλάτα, μαύρες φακές, φρέσκο κρεμμυδάκι, τοματίνια και σάλτσα από μέλι και μουστάρδα** [10]  
*Lentil salad, black lentils, spring onion, cherry tomatoes in mustard and honey sauce*
- Ψητά λαχανικά, κολοκύθια, μελιτζάνες, τομάτες, χρωματιστές πιπεριές με κρέμα βαλσάμικο** [12]  
*Grilled vegetables, zucchini, eggplant, tomatoes, colored peppers with balsamic cream*
- Χόρτα εποχής, με παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι** [8]  
*Seasonal Greens, with virgin olive oil and lemon*





## ΨΑΡΙΑ ΜΕΡΙΔΑ / FISH

Αθερίνα τηγανητή, Μεσολογγίου <i>Fried sand smelt, from Mesolongi</i>	[10]
Φρέσκα Καλαμαράκια τηγανητά <i>Fried squids</i>	[13]
Καλαμαράκια τηγανητά, κατεψυγμένα <i>Fried squids, frozen</i>	[12]
Γαριδάκι τηγανητό, από τις Ελληνικές θάλασσες <i>Small shrimps fried, from the Greek Seas</i>	[12]
Γαλέος τηγανητός φέτα, σερβίρεται με σκορδαλιά <i>Fried tope shark, slice served with garlic dip</i>	[14]
Σουβλάκι σολομού, με πιπεριές και σως λεμονιού <i>Skewered salmon, with coloured peppers and light lemon sauce</i>	[22]
Σολομός σχάρας, χυμός εσπεριδοειδών, μπούκοβο και δενδρολίβανο <i>Grilled Salmon slice, orange and lemon juice, "boukono" and rosemary</i>	[20]
Σουβλάκι τσιπούρα, με πολύχρωμες πιπεριές και ελαφριά σως λεμονιού <i>Skewered sea bream, with coloured peppers and light lemon sauce</i>	[16]
Φιλέτο τσιπούρας σχάρας <i>Grilled sea bream fillet</i>	[16]
Σαρδέλα φιλέτο σχάρας <i>Grilled sardine fillet</i>	[12]
Γαρίδες σαγανάκι, με φέτα, πράσινη πιπεριά και φρέσκια τομάτα <i>Shrimp "saganaki", with Greek feta cheese, green peppers and fresh tomato</i>	[15]
Γαρίδες σαγανάκι με μουστάρδα, κεφαλοτύρι και ρίγανη <i>Mustard shrimp "saganaki", with "kefalotyri" cheese and oregano</i>	[15]
Μύδια αχνιστά, με λευκό κρασί <i>Steamed Mussels, in white wine</i>	[11]

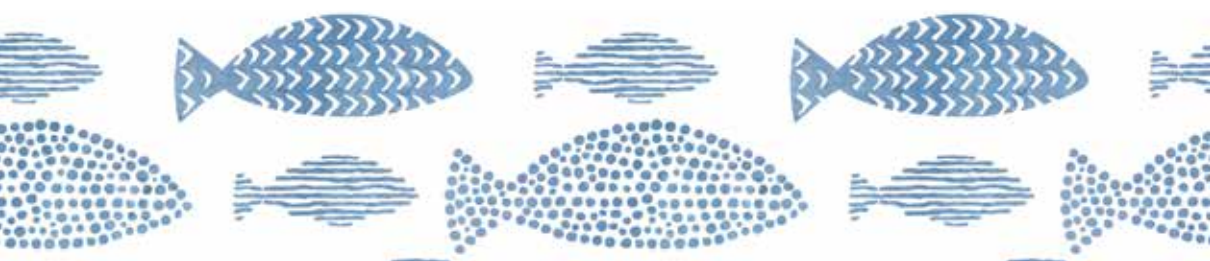


## ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ / CHEF'S SELECTION

Γεμιστά με θαλασσινά, τομάτα/πιπεριά, πασπαλισμένα με κουρκουμά, σερβίρεται με ψητές πατατούλες <i>Seafood Stuffed tomatoes/peppers, sprinkled with turmeric, served with baked potatoes</i>	[16]
Παστίτσιο θαλασσινών, με χοντρό μακαρόνι, χειροποίητη μπεσαμέλ και παρμεζάνα <i>Seafood "pasticcio", thick pasta, handmade bechamel and parmesan cheese</i>	[16]
Μουσακάς με θαλασσινά, μελιτζάνα, πατάτα, τυρί και φρέσκο βούτυρο <i>Seafood "mousaka", eggplant, potatoes, cheese and fresh butter</i>	[15]
Χταπόδι Αιγαίου με μακαρονάκι, χειροποίητο με φρέσκια τομάτα <i>Octopus with ditalini pasta, homemade with fresh tomatoes</i>	[18]
Σουπιά με φρέσκο σπανάκι, με τοματίνια και φινόκιο <i>Fresh Spinach cuttlefish, with cherry tomatoes and fennel</i>	[16]
Φιλέτο φούρνου, ψάρι εποχής στον φούρνο με ρίγανη και ζύσμα λεμονιού, σερβίρεται με πατάτες <i>Fish fillet, baked with oregano and lemon zest, served with baby potatoes</i>	[16]
Μπιφτέκι θαλασσινών, σερβίρεται με πατάτες φούρνου <i>Seafood burger, with baked potatoes</i>	[16]



Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας  
*Ask about the dish of the day*





## ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

- Κριθαρώτο γαρίδας\*, με τοματίνια και κρόκο Κοζάνης [22]  
*Orzo pasta with shrimps\*, cherry tomatoes and Kozani saffron*
- Ριζότο με σουπιά, μέσα στο μελάι της [20]  
*Black Risotto, with Cuttlefish*
- Μακαρονάδα του Ψαρά, με φρέσκο καβούρι, γαρίδες\*, μύδια, καλαμάρι, τοματίνια και κρασι [24]  
*Fisherman's pasta, with fresh crab, shrimps, mussels, squids, with cherry tomatoes and wine sauce*
- Αστακομακαρονάδα Σκυριανή, με φρέσκο αστακό [120/Kg]  
*Lobster Spaghetti, traditional recipe from Skyros Island, with fresh lobster*
- Spaghetti με σολομό φρέσκο, βότκα και κρέμα γάλακτος [19]  
*Salmon spaghetti, with vodka and crème fraiche*
- Γαριδομακαρονάδα\*, με φρέσκια τομάτα [22]  
*Pasta with shrimps and fresh tomatoes*
- Μυδοπίλαφο, με πολύχρωμες πιπεριές και λευκό κρασί [20]  
*Mussel pilaf, with colored peppers and white wine*



## ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΪΚΙΑ ΜΑΣ / CATCH OF THE DAY

- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Φαγκρί / Red sea bream          | Σφυρίδα / White Grouper       |
| Τσιπούρα / Sea Bream            | Στείρα / Golden Grouper       |
| Λαυράκι / Sea Bass              | Ροφός / Deep Grouper          |
| Μπαρμπούνη / Striped red mullet | Μαγιάτικο / Greater amberjack |
| Κουτσομούρες / Red mullet       | Μυλοκόπι / Shi Drum           |
| Μπακαλιάρος / Cod               | Γλώσσα / Sole                 |
| Καλαμάρι / Squid                | Ξιφίας / Swordfish            |
| Συναγρίδα / Common Dentex       | Αστακός / Lobster             |
| Γαρίδες / Red shrimps           | Χταπόδι / Octopus             |
| Σαργός / Blacktail Bream        | Μύδια / Mussels               |

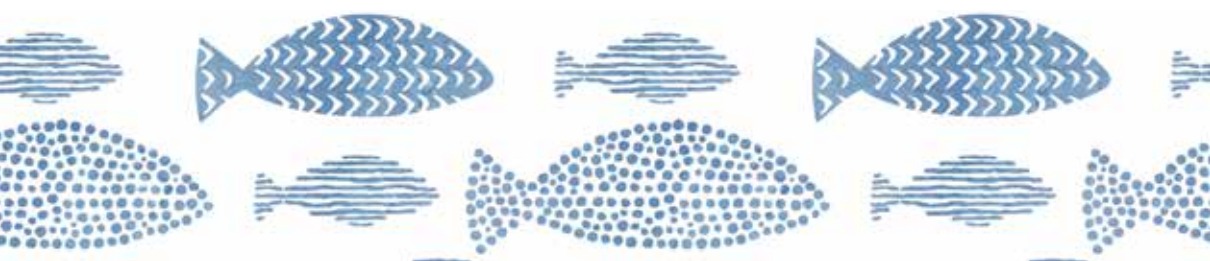
ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ  
 ASK ABOUT PRICES AND AVAILABILITY

ΧΡΕΩΣΗ ΨΗΣΤΙΚΩΝ 5€/Kg  
 GRILLING CHARGE 5€/Kg



## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE DISHES

- Ψητά λαχανικά / Grilled Vegetables [6]
- Ρύζι ατμού / Steamed rice [4]
- Βραστά λαχανικά / Boiled Vegetables [6]
- Baby πατάτες φούρνου / Baked baby potatoes [5]



# SUSHI MENU



## DEEP BLUE SIGNATURE ROLLS

8 τεμάχια | 8 pieces

### Crispy Crab roll [18]

Καβούρι, αγγούρι, αβοκάντο, σουσάμι, tobiko, φρέσκο κρεμμύδι, unagi σως  
*Crab, cucumber, avocado, sesame, tobiko, spring onion, unagi sauce*

### Tempura Signature roll [16]

Τραγανή γαρίδα\*, τυρί Φιλαδέλφεια, αβοκάντο, σουσάμι, tobiko  
*Crispy shrimp, Philadelphia cheese, avocado, sesame, tobiko*

### Crispy California roll [16]

Σολομός, καβούρι, αγγούρι, αβοκάντο, σουσάμι, tobiko, φρέσκο κρεμμύδι, unagi σως  
*Salmon, crab, cucumber, avocado, sesame, tobiko, spring onion, unagi sauce*

### Salmon/Tuna special roll [16]

Σολομός, τόνος, αγγούρι, αβοκάντο, tobiko, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι, unagi σως  
*Salmon, tuna, cucumber, avocado, tobiko, sesame, spring onion, unagi sauce*

### Dragon roll [16]

Χέλι, τόνος, αβοκάντο, αγγούρι, σως Eli, tobiko, σουσάμι  
*Eel, tuna, avocado, cucumber, Eli sauce, tobiko, sesame*

### Ulala roll [16]

Τραγανή γαρίδα, αγγούρι, tobiko, Wasabi μπρικ, καψαλισμένος σολομός  
*Crispy shrimp, cucumber, tobiko, Wasabi brik, scorched salmon*

### White fish roll [18]

Λαυράκι, φαγκρί, τσιπούρα, σουσάμι, αβοκάντο, ραπανάκι, furikake, tobiko  
*Seabass, red sea bream, sea bream, sesame, avocado, radish, furikake, tobiko*



## TRADITIONAL ROLLS

8 τεμάχια | 8 pieces

### Κappa hosomaki

Αγγούρι | *Cucumber*

### Avocado hosomaki

Αβοκάντο | *Avocado*

### Mango hosomaki

Μάνγκο, σουσάμι, μαγιο σως |  
*Mango, sesame, mayo sauce*

### Special vegetarian hosomaki

Μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι, σπαράγγια  
*Mango, avocado, cucumber, asparagus*

### Tuna Avocado hosomaki

Τόνος, αβοκάντο | *Tuna, avocado*

### [8] Special tuna Roll [13]

Τόνος, αβοκάντο, τυρί  
Φιλαδέλφεια, unagi σως

### [8] Tuna, avocado, Philadelphia cheese, unagi sauce

### [9] Salmon hosomaki [11]

Σολομός, αγγούρι | *Salmon, cucumber*

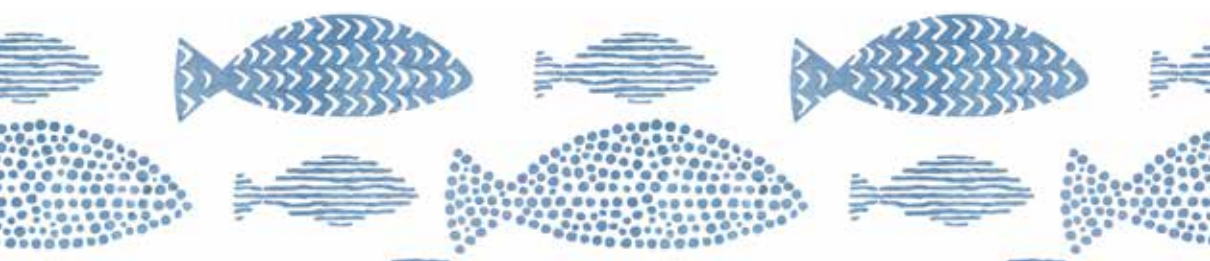
### [9] Tiger hosomaki [13]

Γαρίδες\*, αγγούρι, αβοκάντο, tobiko  
*Shrimp, cucumber, avocado, tobiko*

### [11] Red snapper hosomaki [14]

Φαγκρί, unagi σως, σουσάμι  
*Red sea bream, unagi sauce, sesame*

\*γαρίδες κατεψυγμένες / *frozen shrimps*





## SIGNATURE SASHIMI

4 τεμάχια / 4 pieces

Tuna sashimi   Τόνος	[8]
Salmon Sashimi   Σολομός	[8]
Seabass Sashimi   Λαυράκι	[7]



## SIGNATURE NIGIRI

4 τεμάχια / 4 pieces

Salmon nigiri   Σολομός	[7]
Tuna nigiri   Τόνος	[8]
Shrimp nigiri   Γαρίδα	[8]
Eel nigiri   Χέλι	[8]



## TARTAR

Salmon tartar Σολομός, σχοινόπρασο, λάιμ, Wasabi <i>Salmon, chives, Lime, Wasabi</i>	[14]
Tuna tartar Τόνος, σχοινόπρασο, λάιμ, Wasabi <i>Tuba, chives, Lime, Wasabi</i>	[16]



## ΚΡΑΣΙΑ / WINES

### ΛΕΥΚΑ | WHITE

Malagouzia Gerovasiliou Estate	[36]
Magic Mountain N. Lazaridi Estate, Sauvignon Blanc	[40]
Ovilos Biblia Chora Estate, Assyrtiko / Semillon	[48]
Pino Grigio zonin	[28]

### ΡΟΖΕ | ROSE

Semeli Delear Syrah / Grenache Rouge	[32]
Alpha Estate Xinomavro	[40]
MIRAVAL	[52]

### ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 500ml SOFT DRINKS 500ml

Coca Cola	[2,5]
Coca cola light	[2,5]
Fanta orange	[2,5]
Sprite	[2,5]

### ΜΠΥΡΕΣ 330ml BEERS 330ml

Alfa	[3]
Heineken	[3]
Mykonou	[5]

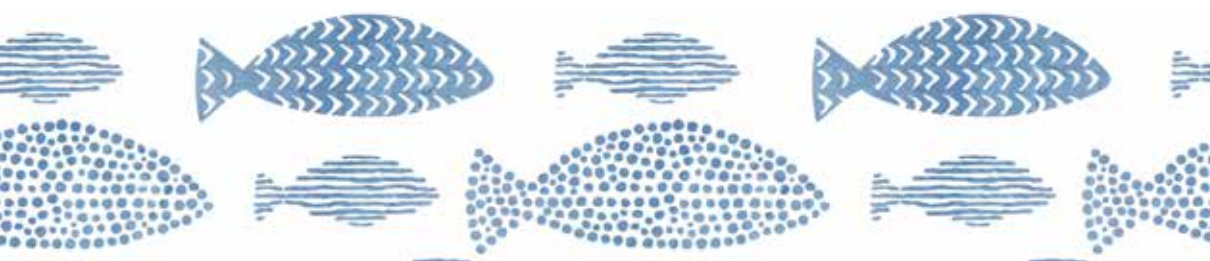
### OUZO 200 ml

Μεταλλικό νερό 1,5lt Mineral Water 1,5lt	[1,5]	Plomari	[9]
		Barbagianni	[9]

Ανθρακούχο νερό 0,75lt Sparkling water 0,75lt San Pelegrino	[5]
---	-----

### TSIPOURO 200 ml

Vasilias	[9]
Babatzim	[9]





**DEEP BLUE**

FISH & SUSHI

**FRESH FISH & SUSHI**

Delivery and take away

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ  
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»

ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ, ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ  
ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΔΥΣΑΝΕΣΙΑ, ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ Φ.Π.Α. 24% & ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΦΟΡΟ 0,5% | ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: .....

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE  
OF PAYMENTS HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

DEAR CUSTOMER, PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY SPECIFIC  
FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE

PRICES INCLUDE VAT 24% COMMUNITY TAX 0,5% | THE PRICES ARE IN EURO

PERSON IN CHARGE: .....

Delivery and take away

**12.00 - 23.00**

Ano Mera Mykonos

T +302289072175 • M +306981800080

[www.deepbluemykonos.gr](http://www.deepbluemykonos.gr)

 [deepbluemykonos](https://www.facebook.com/deepbluemykonos)  [deepbluemykonos](https://www.instagram.com/deepbluemykonos)