

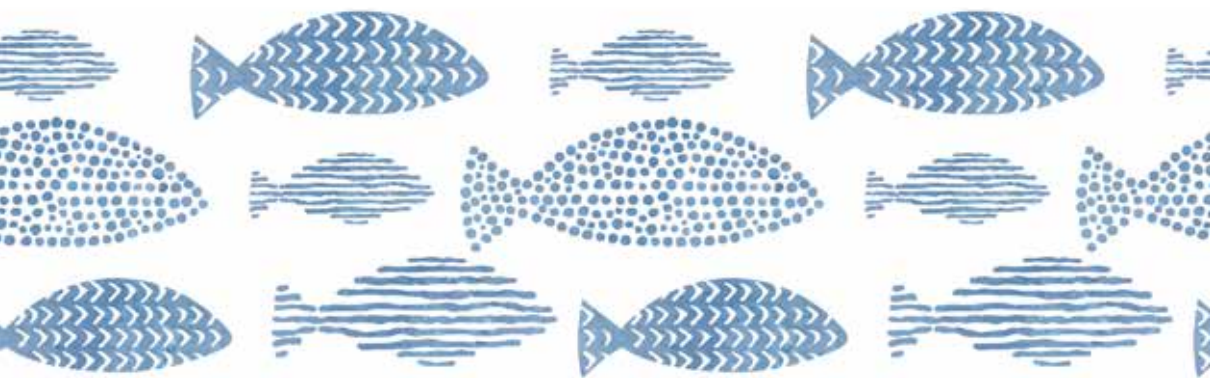


DEEP BLUE

FISH & SUSHI

FRESH FISH & SUSHI

Delivery and take away



Ano Mera Mykonos

T +302289072175 • M +306981800080

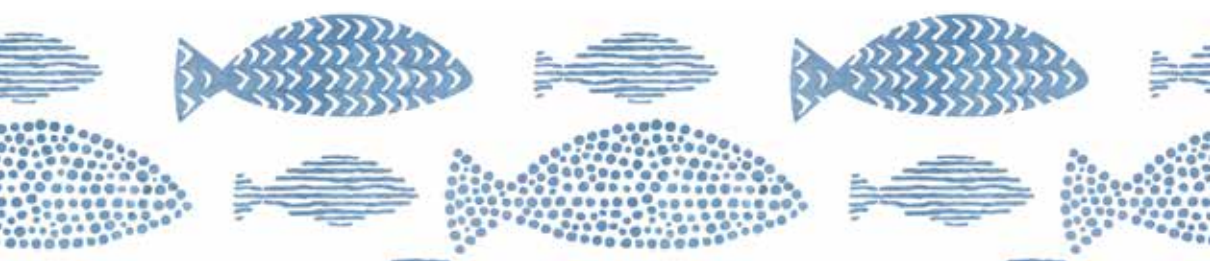
www.deepbluemykonos.gr

 [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 [5]
“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 [5]
Tzatziki, with fresh Greek yoghurt
- Σκορδαλιά, με πατάτα [5]
Skordalia, garlic and potatoe dip
- Γίγαντες, Καστοριάς φούρνου [8]
Giant beans, oven baked from Kastoria
- Ταραμιάς λευκός, παραδοσιακός με ψωμί [6]
White fish roe, traditional
- Χτυπητή, καυτερή με κόκκινη και πράσινη πιπεριά [6]
Spicy feta cheese dip, with red and green peppers
- Bao-bun, με τραγανή γαρίδα [13]
Bao-bun, with shrimps





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
- Φακোসαλάτα, 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** [6]
Seasonal Greens, with virgin olive oil and lemon





ΨΑΡΙΑ ΜΕΡΙΔΑ / FISH

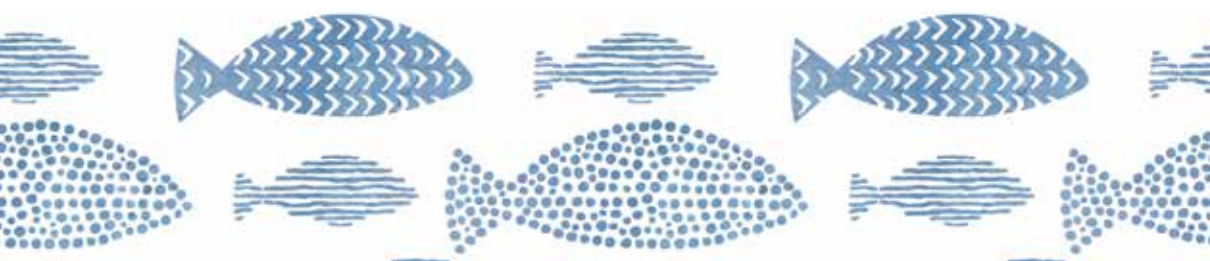
- Φρέσκα Καλαμαράκια τηγανητά [14]
Fried squids
- Καλαμαράκια τηγανητά, κατεψυγμένα [13]
Fried squids, frozen
- Γαριδάκι τηγανητό, από τις Ελληνικές θάλασσες [12]
Small shrimps fried, from the Greek Seas
- Γαλέος τηγανητός φέτα, σερβίρεται με σκορδαλιά [14]
Fried tope shark, slice served with garlic dip
- Σουβλάκι σολομού, με πιπεριές και σως λεμονιού [20]
Skewered salmon, with coloured peppers and light lemon sauce
- Σολομός σχάρας, χυμός εσπεριδοειδών, μπούκοβο και δενδρολίβανο [18]
Grilled Salmon slice, orange and lemon juice, "boukono" and rosemary
- Σουβλάκι τσιπούρας, με πολύχρωμες πιπεριές και ελαφριά σως λεμονιού [16]
Skewered sea bream, with coloured peppers and light lemon sauce
- Φιλέτο τσιπούρας σχάρας [16]
Grilled sea bream fillet
- Σαρδέλα φιλέτο σχάρας [12]
Grilled sardine fillet
- Γαρίδες σαγανάκι, με φέτα, πράσινη πιπεριά και φρέσκια τομάτα [13]
Shrimp "saganaki", with Greek feta cheese, green peppers and fresh tomato
- Γαρίδες σαγανάκι με μουστάρδα, κεφαλοτύρι και ρίγανη [13]
Mustard shrimp "saganaki", with "kefalotyri" cheese and oregano
- Μύδια αχνιστά, με λευκό κρασί [11]
Steamed Mussels, in white wine
- Φιλέτο μπακαλιάρου σε κουρκούτι, πατάτες και σως ταρτάρ [14]
Fish & chips



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ / CHEF'S SELECTION

- Ψαρόσουπα βελουτέ, με φρέσκα ψάρια [10]
Fish velvet soup with fresh fish
- Γεμιστά με θαλασσινά, τομάτα/πιπεριά, πασπαλισμένα με κουρκουμά, σερβίρεται με ψητές πατατούλες [13]
Seafood Stuffed tomatoes/peppers, sprinkled with turmeric, served with baked potatoes
- Παστίτσιο θαλασσινών, με χοντρό μακαρόνι, χειροποίητη μπεσαμέλ και παρμεζάνα [15]
Seafood "pasticcio", thick pasta, handmade bechamel and parmesan cheese
- Μουσακάς με θαλασσινά, μελιτζάνα, πατάτα, τυρί και φρέσκο βούτυρο [15]
Seafood "mousakka", eggplant, potatoes, cheese and fresh butter
- Χταπόδι Αιγαίου με μακαρονάκι και φρέσκια τομάτα [16]
Octopus with ditalini pasta with fresh tomatoes
- Σουπιά με φρέσκο σπανάκι, με τοματίνια και φινόκιο [16]
Fresh Spinach cuttlefish, with cherry tomatoes and fennel
- Φιλέτο φούρνου, ψάρι εποχής στον φούρνο με ρίγανη και ξύσμα λεμονιού, σερβίρεται με πατάτες [14]
Fish fillet, baked with oregano and lemon zest, served with potatoes
- Μπιφτέκι θαλασσινών, σερβίρεται με πατάτες φούρνου [16]
Seafood burger, with baked potatoes

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





ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

- Κριθαρώτο γαρίδας*, με τοματίνια και κρόκο Κοζάνης [19]
Orzo pasta with shrimps, cherry tomatoes and Kozani saffron*
- Ριζότο με σουπιά, μέσα στο μελάι της [19]
Black Risotto, with Cuttlefish
- Μακαρονάδα του Ψαρά, με φρέσκο καβούρι, γαρίδες*, μύδια, καλαμάρι, τοματίνια και κρασι [20]
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 [18]
Salmon spaghetti, with vodka and crème fraiche
- Γαριδομακαρονάδα*, με φρέσκια τομάτα [18]
Pasta with shrimps and fresh tomatoes
- Μυδοπίλαφο, με πολύχρωμες πιπεριές και λευκό κρασί [18]
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 [16]

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

Crispy Tiger roll [16]

Τραγανή γαρίδα, αγγούρι, αβοκάντο, tobiko, μαγιονέζα
Crispy shrimp, cucumber, avocado, tobiko, mayo

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

Spicy Salmon roll [16]

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, tobiko, spicy σως, τυρί Φιλαδέλφεια
Salmon, cucumber, avocado, tobiko, spicy sauce, Philadelphia cheese

Spicy Tuna roll [16]

Τόνος, αγγούρι, αβοκάντο, tobiko, spicy σως, τυρί Φιλαδέλφεια
Tuna, cucumber, avocado, tobiko, spicy sauce, Philadelphia cheese

Spicy Shrimp roll [16]

Βραστή γαρίδα, αγγούρι, αβοκάντο, σουσάμι, spicy σως, tobiko
Shrimp, cucumber, avocado, sesame, spicy sauce, tobiko

Dragon roll [18]

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

Mango Crab roll [18]

Καβούρι, μάνγκο, σουσάμι, μάνγκο σως, tobiko, μαγιονέζα
Crab, mango, sesame, mango sauce, tobiko, mayo



TRADITIONAL ROLLS

8 τεμάχια | 8 pieces

Kappa hosomaki 🌿

Αγγούρι | Cucumber

Avocado hosomaki 🌿

Αβοκάντο | Avocado

Mango hosomaki 🌿

Μάνγκο, σουσάμι, mayo 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

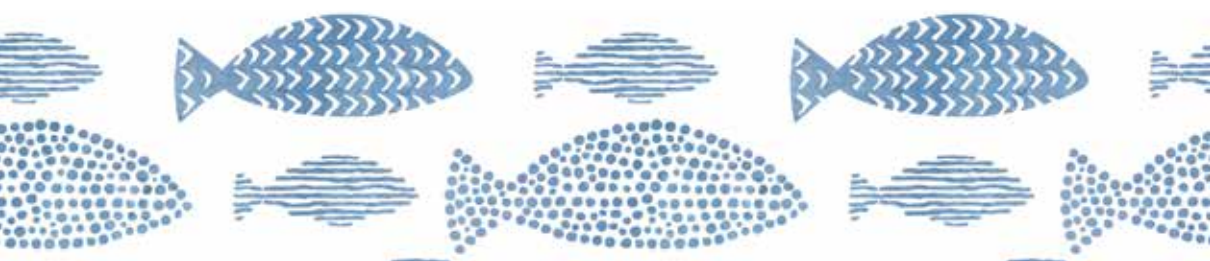
[9] Tiger hosomaki [13]

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
Salmon Sashimi | Σολομός
Seabass Sashimi | Λαυράκι

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

[7]
[8]
[8]
[8]



SIGNATURE NIGIRI

4 τεμάχια / 4 pieces



TARTAR

Salmon tartar
Σολομός, σχοινόπρασο, λάιμ, Wasabi
Salmon, chives, Lime, Wasabi

[14] Tuna tartar
Τόνος, σχοινόπρασο, λάιμ, Wasabi
Tuba, chives, Lime, Wasabi

[16]



ΓΛΥΚΟ & ΚΑΦΕΣ / DESERT & COFFEE

Εσπρέσο [2,5]
Espresso

Ελληνικός Καφές [2,5]
Greek coffee

Γλυκό ημέρας [6]
Sweet of the day



ΚΡΑΣΙΑ / WINES

ΛΕΥΚΑ / WHITE

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

ΡΟΖΕ / ROSE

Semeli Delear [32]
Syrah / Grenache Rouge
Alpha Estate [40]
Xinomavro
MIRAVAL [52]
[28]

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 500ml SOFT DRINKS 500ml

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

Μεταλλικό νερό 1,5lt [1,5]
Mineral Water 1,5lt

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

ΜΠΥΡΕΣ 330ml BEERS 330ml

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

OUZO 200 ml

Plomari [9]
Barbagianni [9]

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

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