



**DEEP BLUE**

---

**FRESH FISH & SUSHI**

---





## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Γαύρος μαρινάτος, σε χοντρό αλάτι και ξύδι [12]  
Anchovy marinated, in coarse salt and vinegar

Χταπόδι ψητό, στη σχάρα [17]  
Grilled Aegean octopus

Χταπόδι ξυδάτο, με δάφνη και μπαχαρικά [15]  
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 [8]  
Smoked eggplant salad, with Florina peppers

Τηγανητές πατάτες, φρέσκες Νάξου [6]  
French fries, homemade from Naxos Island

Φέτα, με ελαιόλαδο και ρίγανη [6]  
Greek feta cheese, with virgin olive oil and oregano

Τζατζίκι, με φρέσκο γιαούρτι [7]  
Tzatziki, with fresh Greek yoghurt

Σκορδαλιά, με πατάτα [7]  
Skordalia, garlic and potatoe dip

Γίγαντες, Καστοριάς φούρνου [9]  
Giant beans, oven baked from Kastoria

Ταραμάς λευκός, παραδοσιακός με ψωμί [7]  
White fish roe, traditional

Χτυπητή, καυτερή με κόκκινη και πράσινη πιπεριά [7]  
Spicy feta cheese dip, with red and green peppers

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Χωριάτικη, με καπαρόφυλλα και τοματίνια [12]

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 [16]

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 [14]

Boiled vegetables, potatoes from Naxos Island, zucchini, beetroot, seasonal greens with virgin olive oil

Ντάκος, με τομάτα, φέτα, κάπαρη, ρίγανη και ελαιόλαδο [12]

Dakos, rusk with tomato, feta cheese, caper, oregano and olive oil

Σαλάτα Deep Blue, με διάφορα φρέσκα λαχανικά και σάλτσα βαλσάμικο [14]

Deep Blue salad, with fresh vegetables and balsamic vinaigrette

Φακοσαλάτα, μαύρες φακές, φρέσκο κρεμμυδάκι, τοματίνια και σάλτσα από μέλι και μουστάρδα [11]

Lentil salad, black lentils, spring onion, cherry tomatoes in mustard and honey sauce

Ψητά λαχανικά, κολοκύθια, μελιτζάνες, τομάτες, χρωματιστές πιπεριές με κρέμα βαλσάμικο [14]

Grilled vegetables, zucchini, eggplant, tomatoes, colored peppers with balsamic cream

Χόρτα εποχής, με παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι [7]

Seasonal Greens, with virgin olive oil and lemon

## ΨΑΡΙΑ ΜΕΡΙΔΑ | FISH

Φρέσκα Καλαμαράκια τηγανητά [16]

Fried squids fresh

Καλαμαράκια τηγανητά, κατεψυγμένα [15]

Fried squids, frozen

Γαριδάκι τηγανητό, από τις Ελληνικές Θάλασσες [14]

Small shrimps fried, from the Greek Seas

Σολομός σχάρας, χυμός εσπεριδοειδών, μπούκοβο και δενδρολίβανο [20]

Grilled Salmon slice, orange and lemon juice, "boukovo" and rosemary

Σαρδέλα ψητή [12]

Grilled sardine

Γαρίδες σαγανάκι, με φέτα, πράσινη πιπεριά και φρέσκια τομάτα [15]

Shrimp "saganaki", with Greek feta cheese, green peppers and fresh tomato

Γαρίδες σαγανάκι με μουστάρδα, κεφαλοτύρι και ρίγανη [15]

Mustard shrimp "saganaki", with "kefalotyri" cheese and oregano

Μύδια αχνιστά, με λευκό κρασί [13]

Steamed Mussels, in white wine

Φιλέτο μπακαλιάρου σε κουρκούτι, πατάτες και σως ταρτάρ [17]

Fish & chips

## ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ | CHEF'S SELECTION

Ψαρόσουπα βελουτέ, με φρέσκα ψάρια [12]

Fish velvet soup with fresh fish

Γεμιστά με θαλασσινά, τομάτα/πιπεριά, πασπαλισμένα με κουρκουμά, σερβίρεται με ψητές πατατούλες [15]

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 "mousaka", 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 [16]

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 [22]

Orzo pasta with shrimps\*, cherry tomatoes and Kozani saffron

Ριζότο με σουπιά, μέσα στο μελάνι της [22]

Black Risotto, with Cuttlefish

Μακαρονάδα του ψαρά, με φρέσκο καβούρι, γαρίδες\*, μύδια, καλαμάρι, τοματίνια και κρασί [24]

Fisherman's pasta, with fresh crab, shrimps, mussels, squids, with cherry tomatoes and wine sauce

Αστακομακαρονάδα Σκυριανή, με φρέσκο αστακό [ρωτήστε μας για τιμές και διαθεσιμότητα]

Lobster Spaghetti, traditional recipe from Skyros Island, with fresh lobster [ask about price and availability]

Spaghetti με σολομό φρέσκο, βότκα και κρέμα γάλακτος [21]

Salmon spaghetti, with vodka and crème fraiche

Γαριδομακαρονάδα\*, με φρέσκια τομάτα [21]

Pasta with shrimps and fresh tomatoes

Μυδοπίλαφο, με πολύχρωμες πιπεριές και λευκό κρασί [22]

Mussel pilaf, with colored peppers and white wine



## ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΪΚΙΑ ΜΑΣ | CATCH OF THE DAY

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

Ρωτήστε μας για τιμές και διαθεσιμότητα  
[Ask about prices and availability](#)

---

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDE DISHES

- Ρύζι ατμού | Steamed rice [6]
- Πατάτες φούρνου | Baked baby potatoes [6]

## SUSHI MENU

### DEEP BLUE SIGNATURE ROLLS

8 TEMAXIA | 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 TEMAXIA | 8 PIECES

 **KAPPA HOSOMAKI** Αγγούρι | [Cucumber](#) [10]

 **AVOCADO HOSOMAKI** Αβοκάντο | [Avocado](#) [10]

 **MANGO HOSOMAKI** Μάνγκο, σουσάμι, μαγιο σως | [Mango, sesame, mayo sauce](#) [10]

 **SPECIAL VEGETARIAN HOSOMAKI** Μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι, σπαράγγια | [Mango, avocado, cucumber, asparagus](#) [10]

**TUNA AVOCADO HOSOMAKI** Τόνος, αβοκάντο | [Tuna, avocado](#) [13]

**SPECIAL TUNA ROLL** Τόνος, αβοκάντο, τυρί, Φιλαδέλφεια, υπαγί σως | [Tuna, avocado, Philadelphia cheese, unagi sauce](#) [14]

**SALMON HOSOMAKI** Σολομός, αγγούρι | [Salmon, cucumber](#) [12]

**TIGER HOSOMAKI** Γαρίδες\*, αγγούρι, αβοκάντο, tobiko | [Shrimp, cucumber, avocado, tobiko](#) [15]

**RED SNAPPER HOSOMAKI** Φαγκρί, υπαγί σως, σουσάμι | [Red sea bream, unagi sauce, sesame](#) [15]

\*γαρίδες κατεψυγμένες | [frozen shrimps](#)

## SIGNATURE SASHIMI

4 TEMAXIA | 4 PIECES

[Tuna sashimi](#) | Τόνος [10]

[Salmon Sashimi](#) | Σολομός [10]

[Seabass Sashimi](#) | Λαυράκι [10]

## SIGNATURE NIGIRI

4 TEMAXIA | 4 PIECES

[Salmon nigiri](#) | Σολομός [10]

[Tuna nigiri](#) | Τόνος [10]

[Shrimp nigiri](#) | Γαρίδα [10]

[Eel nigiri](#) | Χέλι [10]

## TARTAR

**SALMON TARTAR** Σολομός, σχινόπρασο, λάιμ, Wasabi | [Salmon, chives, Lime, Wasabi](#) [14]

**TUNA TARTAR** Τόνος, σχινόπρασο, λάιμ, Wasabi | [Tuba, chives, Lime, Wasabi](#) [16]

## ΓΛΥΚΟ & ΚΑΦΕΣ | DESERT & COFFEE

Εσπρέσο | [Espresso](#) [2,5]

Ελληνικός Καφές | [Greek coffee](#) [2,5]

## ΚΡΑΣΙΑ | WINES

ΛΕΥΚΑ | **WHITE**

Malagouzia [Gerasioliou Estate](#) [36]

Magic Mountain [N. Lazaridi Estate, Sauvignon Blanc](#) [40]

Ovilos [Biblia Chora Estate, Assyrtiko / Semillon](#) [48]

Pino Grigio zonin [28]

ΡΟΖΕ | **ROZE**

Semeli Delear [Syrah / Grenache Rouge](#) [32]

Alpha Estate [Xinomavro](#) [40]

MIRAVAL [52]

ΜΠΥΡΕΣ 330ml

**BEERS 330ml**

Alfa [4,5]

Heineken [4,5]

Kaizer [4,5]

Mykonou [6]

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 500ml  
**SOFT DRINKS 500ml**

Coca Cola [3]

Fanta orange [3]

Sprite [3]

Μεταλλικό νερό 1,5lt [Mineral Water 1,5lt](#) [3]

Ανθρακούχο νερό 0,75lt [Sparkling water 0,75lt](#) [5]

San Pelegrino

ΟΥΖΟ 200 ml

Plomari [11]

Barbagianni [11]

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 200 ml

Vasilias [11]

Babatzim [11]

«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 ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ, 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: .....



**DEEP BLUE**  
FISH & SUSHI

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

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