

wow

STEAK HOUSE

dine around Abaton

MENU

Living up to its name in a truly World-class fashion, WOW Steak specializes in succulent signature steaks.

Bringing a little sizzle and spicy to your exotic vacation, extraordinary taste is packed into each evening dish with every delicate bite a piece of perfection.

Executive Chef:
Chronakis Giorgos

MENU

Meal Structure

Your Dine Around experience includes the following per person:

ONE FIRST COURSE
(Starter)

FIRST
COURSE

ONE SECOND COURSE
(Main course)

MAIN
COURSE

ONE DESSERT

DESSERT

Inclusions

Items clearly marked as part of the Dine Around programme
Some premium items or specialties may carry a supplement
If you wish to enjoy additional dishes beyond the included selection, these will be charged based on the regular à la carte prices.

STARTERS

Beef consommé, wagyu Japan A5, chives emulsion and sesame oil

Μοσχαρίσιο κονσομέ με wagyu Japan A5, γαλάκτωμα σχοινόπρασο και σησαμέλαιο
5

Beef carpaccio, parmesan gnocchi, arugula oil, pickled mustard seeds and mustard leaves

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με νιόκι παρμεζάνας, λάδι ρόκας, σινάπι πίκλα και φύλλα μουστάρδας
GF NF SF | 5

Beef fillet tartare, mustard seeds, pickled cucumber, caper berries, smoked shallot dressing, ponzu and miso mayonnaise

Ταρτάρ μοσχαρίσιου φιλέτου, σιναπόσπορο, αγγουράκι τουρσί, καπαρόμηλα, ντρεσινγκ με καπνιστό εσαλότ, πόνζου και μαγιονέζα miso

STARTERS

Rice croquettes, seasonal mushrooms, black garlic purée, lime and hazelnut sabayon

Ρυζοκροκέτες με μανιτάρια εποχής, πουρέ μαύρου σκόρδου, lime και sabayon φουντούκι

VG GF SF

Gnocchi, Josper-grilled Broccoli and pecorino cream

Νιόκι με μπρόκολο στο Josper και κρεμά από πεκορίνο

VG SF

Josper-Grilled cauliflower, curry, pepper glaze, yogurt siphon, green apple and coriander

Κουνουπίδι στο Josper με κάρυ, γλάσο πιπεριάς, σιφόν από γιαούρτι, πράσινο μήλο και κόλιανδρο

VG SF GF

STARTERS

Wagyu A5 beef tataki, Jospier-grilled cabbage, caper cream, soy, honey and Dijon mustard

Τατάκι από μοσχάρι Wagyu A5, λάχανο στο Jospier, κρέμα από κάππαρη, σόγια, μέλι και μουστάρδα Dijon

10

Slow-braised beef short ribs with paccheri pasta, served in a rich meat jus

Αργοψημένα μοσχαρίσια πλευρά με ζυμαρικά paccheri, σε ζωμό κρέατος

Jospier-grilled smoked black pork rack, served in an aromatic broth and sun-dried tomato

Καρέ καπνιστού μαύρου χοίρου στο Jospier, μέσα σε ζωμό και λιαστή ντομάτα

STARTERS

Wagyu beef brisket slow-cooked over cedar, with carrots, onion, and Gorgonzola, served on flatbread

Brisket από μοσχάρι Wagyu αργοψημένο με κέδρο, με καρότα, κρεμμύδι και γκοργκοντζόλα, πάνω σε flatbread

7

Handmade tortellini, corn cream, parmesan pannacotta and vegetable demi-glace

Τορτελίνια χειροποίητα με κρέμα καλαμπόκι, πανακότα παρμεζάνας και demi glace λαχανικών

VG SF NF

SALADS

Spinach salad, kale, arugula,
Josper-grilled grapes, cucumber
granita, fennel, fresh onion,
Sesame seed candy and whey
dressing

Σαλάτα με σπανάκι, λαχανίδα,
ρόκα, σταφύλια στο Josper,
γρανίτα αγγούρι, μάραθο, φρέσκο
κρεμμύδι, παστέλι και ντρεσιγκ
από ορό γάλακτος

H VG GF

Roasted red beets, yellow pickled
beets, Goat cheese, orange fillets,
pistachio and balsamic

Παντζάρια κόκκινα ψητά, κίτρινα
παντζάρια πίκλα, κατσικίσιο τυρί,
φιλέτα πορτοκάλι, φιστίκι αιγίνης
και βαλσάμικο

H VG GF SF

SALADS

Cherry tomatoes salad, pickled cucumber, strawberries, burrata and basil

Σαλάτα με ντοματίνια, τουρσί αγγούρι, φράουλες, μπουράτα και βασιλικός
H VG SF NF

HOMEMADE DELI MEATS

The listed prices are per 50gr.

Air-dried salami from Cretan pork

Σαλάμι αέρος από κρητικό χοίρο

4

Salami from Cretan sheep

Σαλάμι από κρητική προβατίνα Bio

4

Duck

Πάπια

5

Coppa from Cretan pork

Coppa από κρητικό χοίρο

5

Bresaola from Cretan beef

Bresaola από κρητικό μοσχάρι

5

**MAIN
COURSE**

WOW STEAKHOUSE CUTS

STAKE SELECTION ON THE JOSPER

The listed prices are per 100gr |
Minimum order as indicated
Final price is calculated based on
the actual weight

PREMIUM BEEF SELECTION

Wagyu Australian Striploin
| 300g | 28/100g

Wagyu japan A5 Striploin
| 300g | 55/100g

Tomahawk Dry Aged
| 900g | 15/100g

T-Bone Dry Aged
| 700g | 15/100g

Prime Rib 22
| 700g | 15/100g

MENU

**MAIN
COURSE**

BEEF SELECTION

Rib eye | 300g | 12/100g

Beef Fillet | 200g | 12/100g

Sirloin | 300g | 12/100g

Picanha | (up to 300gr.)

Skirt Steak | (up to 300gr.)

*All meat cuts include your choice of one side or sauce.

EXTRAS ON THE SIDE

Topinambur purée, coffee and
demi-glace

Πουρές Topinambur με καφέ και
demi glace

GF SF

Mac n cheese, summer truffle

Mac n cheese με καλοκαιρινή
τρούφα

VG SF

Josper-grilled zucchini and
parsnip, served on smoky eggplant
salad with fresh herbs

Κολοκυθάκι και παστινάκι στο

Josper, σερβίρεται πάνω

σε καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με

φρέσκα μυρωδικά

H V VG GF SF DF

EXTRAS ON THE SIDE

Kale, spinach, Josper-grilled
broccoli, smoked béchamel cream
and dried egg yolk

Λαχανίδα με σπανάκι, μπρόκολο
στο Josper, καπνιστή κρέμα
μπεσαμελ και κρόκο αποξηραμένο
VG NF

Baby potatoes, chorizo oil and
fleur de sel

Baby πατάτες με λάδι chorizo και
ανθό αλατιού
NF SF GF DF

Fermented French fries

Fermented πατάτες τηγανιτές
H V VG GF SF DF

SAUCES

Bordelaise
GF SF NF

Chimichurri
H V VG GF DF NF

Café de Paris
GF SF NF

Smoked pineapple BBQ sauce
V VG GF NF

Manchego cream
VG GF SF NF

MENU

**MAIN
COURSE**

VEGETARIAN MENU

Gazpacho

Γκασπάτσο

H V VG GF NF SF DF

Mac n cheese, summer truffle

Mac n cheese με καλοκαιρινή

τρούφα

VG SF

Baby potatoes, fleur de sel

Baby πατάτες με ανθό αλατιού

NF SF GF DF

Fermented French fries

Fermented πατάτες τηγανιτές

H V VG GF SF DF

Josper-grilled zucchini and

parsnip, served on smoky

eggplant salad with fresh herbs

Κολοκυθάκι, παστινάκι στο

Josper πάνω σε καπνιστή

μελιτζανοσαλάτα με φρέσκα

μυρωδικά

H V VG GF SF DF

MENU

MAIN
COURSE

VEGETARIAN MENU

Kale, spinach, Josper-grilled
broccoli, smoked béchamel cream
and dried egg yolk

Λαχανίδα με σπανάκι, μπρόκολο
στο Josper, καπνιστή κρέμα
μπεσαμελ και κρόκο αποξηραμένο
VG NF

Josper-grilled cabbage, caper
cream and onion-ponzu dressing
Λάχανο στο Josper, κρέμα από
κάππαρη και κρεμμύδι-πόνζου
dressing

H VG NF

Rice croquettes, seasonal
mushrooms, black garlic purée,
lime and hazelnut sabayon
Ρυζοκροκέτες μεμανιτάρια
εποχής, πουρέ μαύρου σκόρδου,
lime και sabayon φουντούκι

VG GF SF

VEGETARIAN MENU

Spinach salad, kale, arugula,
Josper-grilled grapes,
cucumber granita, fennel, fresh
onion, Sesame seed candy
and whey dressing

Σαλάτα με σπανάκι, λαχανίδα,
ρόκα, σταφύλια στο Josper,
γρανίτα αγγούρι, μάραθο, φρέσκο
κρεμμύδι, παστέλι και ντρεσιγκ
από ορό γάλακτος

H VG GF

Roasted red beets, yellow pickled
beets, Goat cheese, orange fillets,
pistachio and balsamic

Παντζάρια κόκκινα ψητά, κίτρινα
παντζάρια πίκλα, κατσικίσιο τυρί,
φιλέτα πορτοκάλι, φιστίκι αιγίνης

H VG GF SF

VEGETARIAN MENU

Cherry tomatoes salad, pickled cucumber, strawberries, burrata and basil

Σαλάτα με ντοματίνια, τουρσί αγγούρι, φράουλες, μπουράτα και βασιλικός
H VG SF NF

Gnocchi, Josper-grilled broccoli and pecorino cream

Νιόκι με μπρόκολο στο Josper και κρεμά από πεκορίνο
VG SF

Josper-grilled cauliflower, curry, pepper glaze, yogurt siphon, green apple and coriander

Κουνουπίδι στο Josper με κάρυ, γλάσο πιπεριάς, σιφόν από γιαούρτι, πράσινο μήλο και κόλιανδρο
VG SF GF

VEGETARIAN MENU

Handmade tortellini, corn cream, parmesan pannacota and vegetable demi-glace

Τορτελίνια χειροποίητα με κρέμα καλαμπόκι, πανακότα παρμεζάνας και demi-glace λαχανικών

VG SF NF | 5

MENU

MAIN
COURSE

DEGUSTATION

MENU WOW

4 courses | 60 per person

Amuse bouche

Our sourdough breads

Προζυμένιο ψωμί

Beef fillet tartare, mustard seeds,
pickled cucumber, caper berries,
smoked shallot dressing,
ponzu and miso mayonnaise

Ταρτάρ μοσχαρίσιου φιλέτου,
σιναπόσπορο, αγγουράκι τουρσί,
καπαρόμηλα, ντρεσινγκ με
καπνιστό εσαλότ, πόνζου και
μαγιονέζα miso

Cherry tomatoes salad, pickled
cucumber, strawberries, burrata
and basil

Σαλάτα με ντοματίνια, τουρσί
αγγούρι, φράουλες,
μπουράτα και βασιλικός

H VG SF NF

MENU

MAIN
COURSE

MENU

Wagyu A5 beef tataki, josper-grilled cabbage, caper cream, soy, honey and Dijon mustard

Τατάκι από μοσχάρι Wagyu A5, λάχανο στο Josper, κρέμα από κάππαρη, soy, μέλι και μουστάρδα Dijon

Caramelized puff, pistachio praline, roasted sour cherries, Aegina pistachio ice cream

Καραμελωμένη σφολιάτα, πραλίνα από φιστίκι, ψητά βύσσινα, παγωτό φιστίκι Αιγίνης VG

**MAIN
COURSE**

DEGUSTATION

MENU WOW

6 courses | 100 per person

Amuse bouche

Our sourdough bread

Προζυμένιο ψωμί

Beef carpaccio, parmesan
gnocchi, arugula oil,
pickled mustard seeds and
mustard leaves

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με νιόκι
παρμεζάνας, λάδι ρόκας, σινάπι
πίκλα και φύλλα μουστάρδας
GF NF SF

Rice croquettes, seasonal
mushrooms, black garlic purée,
lime and hazelnut sabayon

Ρυζοκροκέτες μεμανιτάρια
εποχής, πουρέ μαύρου
σκόρδου, lime και sabayon
φουντούκι
VG GF SF

MENU

MAIN
COURSE

MENU

MAIN COURSE

Gnocchi, Jospier-grilled Broccoli and pecorino cream

Νιόκι με μπρόκολο στο Jospier και κρεμά από πεκορίνο
VG SF

Roasted red beets, yellow pickled beets, Goat cheese, orange fillets, pistachio and balsamic

Παντζάρια κόκκινα ψητά, κίτρινα παντζάρια πίκλα, κατσικίσιο τυρί, φιλέτα πορτοκάλι, φιστίκι αιγίνης και βαλσάμικο

Picanha 250gr, topinambur purée, coffee and Bordelaise sauce

Picanha 250gr με Πουρέ Topinambur, καφές και σάλτσα Bordelaise

MENU

Crispy milk chocolate,
caramelized pistachios,
fleur de sel, coffee ice cream
Τραγανή σοκολάτα γάλακτος,
καραμελωμένα φιστίκια,
ανθός αλατιού, παγωτό καφέ
VG

**MAIN
COURSE**

DESSERTS

Meringue with rose, marinated strawberries, Madagascar vanilla Monte, strawberry sorbet

Μαρέγκα με τριαντάφυλλο, μαριναρισμένες φράουλες, Monte βανίλια Μαδαγασκάρης, sorbet φράουλα
VG

Crispy milk chocolate, caramelized pistachios, fleur de sel, coffee ice cream

Τραγανή σοκολάτα γάλακτος, καραμελωμένα φιστίκια, ανθός αλατιού, παγωτό καφέ
VG

Caramelized puff, pistachio praline, roasted sour cherries, Aegina pistachio ice cream
Καραμελωμένη σφολιάτα, πραλίνα από φιστίκι, ψητά βύσσινα, παγωτό φιστίκι Αιγίνης
VG

DESSERTS

Tiramisou with mascarpone cream, Savoiardi soaked in espresso and Marsala wine

Τιραμισού με κρέμα μασκαρπόνε, Savoiardi σιροπιασμένα σε espresso και κρασί Marsala VG

Fresh fruit platter

Πιατέλα φρέσκων φρούτων

Ice cream & sorbet selection

Παγωτό και sorbet σε ποικιλία γεύσεων (per scoop)

VG SF

MENU

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον προϊστάμενο του εστιατορίου σε περίπτωση που πάσχετε από αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε προϊόν ή ουσία ώστε να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που έχουμε χρησιμοποιήσει στα διαφορά εδέσματα ή εναλλακτικά να προετοιμάσουμε κάποιο κατάλληλο για εσάς.

H Healthy / Υγιεινή επιλογή

V Vegan / Για αυστηρά χορτοφάγους

VG Vegetarian / Για χορτοφάγους

GF Gluten free / Χωρίς γλουτένη

SF Soy free / Χωρίς σόγια

DF Dairy free / Χωρίς γαλακτοκομικά

NF Nut free / Χωρίς ξηρούς καρπούς

Inspection Representative:
Markos Pratsinakis
Αγορανομικός Υπεύθυνος:
Μάρκος Πρατσινάκης

All courses may contain traces of wheat,
barley, rye or triticale

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη
σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε.

Prices are in EUR (€) and include all legal tax-
es and service charges.

Customers may refuse to pay if the restaurant
does not issue a valid tax receipt or invoice for
their purchase(s).

Οι τιμές είναι σε Ευρώ (€), Φ.Π.Α και λοιποί
φόροι συμπεριλαμβάνονται.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση
να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

BEERS

LAGER

BLONDE LAGER

Stella Artois draught
Belgium 330ml

6

Stella Artois draught
Belgium 500ml

7

Stella Artois
Belgium 330ml

7

Noam
Germany 340ml

9

Estrella DammSpain 330ml

8

DRINK LIST

MEXICAN

Corona

Mexico 330ml

8

ALCOHOL FREE

Eza alcohol free

Greece 330ml

7

Corona Cero 0%

Mexico 330ml

7

PILSNER

Notos pilsner

Greece 330ml

7

ALE

INDIAN PALE ALE

Kasta immortal

Crete 330ml

8

DRINK LIST

STOUT

Kasta stout

Crete 330ml

8

American pale ale

Lafkas white mountains

Crete 330ml

8

Weiss

Notos weiss

Crete 500ml

8

Paulaner

Germany 500ml

8

Trapist

Paulaner

Germany 500ml

8

DRINK LIST

AFTER DINNER

BY THE GLASS 30ml

Nonino

Italy

6

GREEK SPIRITS & LIQUEUR

Metaxa private reserve

Greece

9

Dark cave 5 years aged

grape spirit

Greece

7

Skinos mastiha liqueur

Greece

5

Mantzouni herbal liqueur

Greece

6

DRINK LIST

CRETAN GRAPE SPIRIT
(TSIKOUDIA/RAKI)

Moni Toplou aged bio
(variety : Liatiko)Greece
7

AMARO
Amaro del capo
Italy
6

LIQUEURS
Jagermeister
Germany
6

Fernet branca
Italy
6

DRINK LIST

Underberg
Germany
6

Walcher Limoncello
Italy
6

COFFEE & TEA

Espresso Tonic
Espresso, Aegean tonic,
Lemon twist
6

Hot Nescafé
4

Cold frappé
5

Espresso
3,5

Double Espresso
5

Freddo Espresso
5

Cappuccino
5

COFFEE & TEA

Double Cappuccino
5,5

Freddo Cappuccino
5,5

Filter coffee
5

Greek coffee
4

Greek coffee double
5

Irish coffee
8

Hot / cold chocolate
5

COFFEE & TEA

CRETAN HERBS

(without tein)

Abaton Cretan herbs blend

Sage, Dictamnus, Wild mountain tea, Wild mint, Chamomil

*Native herbs of the mountainous areas of Crete in a mixture with beneficial properties for health. Particularly relaxing and tonic for the stomach, ideal for all hours of the day Crete, sweet & floral aromas.

5

BLACK TEA

English Breakfast Bio

*A blend of organically grown black teas from the Nilgiri plantations of South India. India, citrus aromas, balance, long aftertaste.

4

COFFEE & TEA

GREEN TEA

Bio

**its long twisted leaves resemble needles and have been hand-wrapped with great mastery Sri lanka, caramel, roses, quince.*

5

**BEVERAGES
& JUICES**

WATER

Artisan (Still) 0,25lt
2,5

Artisan (Still) 0,7lt
5

Aqua panna 0,75lt
7

Artisan (Sparkling) 0,25lt
3

Artisan (Sparkling) 0,7lt
5

San Pellegrino Sparkling Water
0,75lt
8

**BEVERAGES
& JUICES**

JUICES

Fresh orange juice
5

Fresh seasonal fruit juice
7

Juice from carton
4

SOFT DRINKS

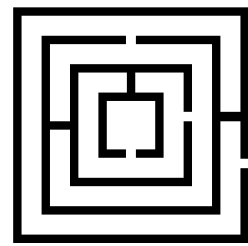
Coca Cola, Zero, Light, 0%
caffeine, Fanta orange-lemon,
Soda
4

Ginger beer, Pink grapefruit soda,
Cherry soda, Fig leaf soda
6

Red Bull
6

DRINK LIST

Market Inspection Representative: Markos Pratsinakis
All prices are in euro. Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).



ABATON