

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 A5,
chives emulsion and sesame oil
Μοσχαρίσιο κονσομέ με wagyu
A5, γαλάκτωμα σχοινόπρασο και
σησαμέλαιο
5 €

Bone marrow in Josper, smoked
lard, harissa, beetroot-ketchup
with cherries, served with sour-
dough bread
Μεδούλι στο Josper με καπνιστό
λαρδί, harissa, κέτσαπ
παντζαριού με κεράσια,
σερβίρετε με προζυμένιο ψωμί

Beef carpaccio, parmesan gnoc-
chi, arugula oil, pickled mustard
seeds and mustard leaves
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με νιόκι
παρμεζάνας, λάδι ρόκας,
σινάπι πίκλα και φύλλα
μουστάρδας
GF NF SF | 5 €

STARTERS

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

5 €

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

Ρυζοκροκέτες μεμανιτάρια 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

STARTERS

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 GF SF

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, σόγια, μέλι και μουστάρδα Dijon
10 €

Cockerel yaki, corn, topinambur purée and yuzu mayonnaise
Κοκοράκι yaki με καλαμπόκι, πουρέ topinambur και μαγιονέζα γιούζου

STARTERS

Slow cooked Wagyu brisket
cedar infused, carrots,
fried leek and onion biscuit
Brisket από μοσχάρι Wagyu
αργοψημένο με κέδρο,
καρότα, τηγανιτό πράσο και
μπισκότο κρεμμυδιού
7 €

Handmade tortellini, corn
cream, parmesan
pannacotta and vegetable
demi-glance
Τορτελίνια χειροποίητα με κρέμα
καλαμπόκι,
πανακότα παρμεζάνας και demi
glance λαχανικών
VG SF NF

SALADS

Spinach salad, kale, arugula,
Josper-grilled grapes, cucumber
granita, fennel, fresh onion,
crispy filo and whey dressing
Σαλάτα με σπανάκι, λαχανίδα,
ρόκα, σταφύλια στο Josper,
γρανίτα αγγούρι, μάραθο,
φρέσκο κρεμμύδι, τραγανό
φύλλο και ντρεσιγκ απο ορό
γάλακτος
H VG GF

Roasted red beetroot, pickled
yellow beetroot,
cherry tomatoes, baby zucchini,
green shiso
emulsion with grapeseed oil
Παντζάρια κόκκινα ψητά, κίτρινα
παντζάρια πίκλα, ντοματίνια,
baby κολοκυθάκια, γαλάκτωμα
από πράσινο shiso με
σταφυλέλαιο
H VG GF

SALADS

Cherry tomatoes salad, pickled
cucumber, strawberries,
burrata ice cream and basil
Σαλάτα με ντοματίνια, τουρσί
αγγούρι, φράουλες, παγωτό
μπουράτα και βασιλικός
H VG SF

HOMEMADE DELI MEATS

The listed prices are per 100gr.

Air-dried salami from Cretan pork

Σαλάμι αέρος από κρητικό χοίρο

4 €

Salami from Cretan sheep

Σαλάμι από κρητική προβατίνα Bio

4 €

Duck

Πάπια

4 €

Coppa from Cretan pork

Coppa από κρητικό χοίρο

4 €

Bresaola from Cretan beef

Bresaola από κρητικό μοσχάρι

4 €

M
E
N
U

MAIN
COURSE

WOW STEAKHOUSE CUTS

MEAT CUTS ON THE JOSPER

Please ask our service staff to inform you regarding the weight of the available cuts.

The listed prices are per 100gr.

PREMIUM BEEF SELECTION

Wagyu A5 Striploin | 20 €

Tomahawk Dry Aged | 10 €

T-Bone Dry Aged | 10 €

Prime Rib | 10 €

MENU

MAIN
COURSE

BEEF SELECTION

Rib eye | 10 €

Beef Fillet | 10 €

Sirloin | 10 €

Picanha (up to 200 gr.)

Skirt Steak (up to 200 gr.)

* 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 pars-
nip, 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

M E N U

MAIN
COURSE

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

Bordaillese
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



VEGETARIAN MENU

Gazpacho

Γκασπάτσο

H V VG GF NF SF DF

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, παστινάκι στο

Josper πάνω σε καπνιστή

μελιτζανοσαλάτα με φρέσκα

μυρωδικά

H V VG GF SF DF

Kale, spinach, Josper-grilled

broccoli, smoked béchamel

cream and dried egg yolk

Λαχανίδα με σπανάκι, μπρόκολο

στο Josper, καπνιστή κρέμα

M
E
N
U

MAIN
COURSE

M E N U

MAIN
COURSE

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

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 με μανιτάρια

M E N U

MAIN
COURSE

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

Spinach salad, kale, arugula,
Josper-grilled grapes, cucumber
granita, fennel, fresh onion, crispy
filo and whey dressing
Σαλάτα με σπανάκι, λαχανίδα,
ρόκα, σταφύλια στο Josper,
γρανίτα αγγούρι, μάραθο, φρέσκο
κρεμμύδι, τραγανό φύλλο και
ντρεσιγκ απο ορό γάλακτος
H VG GF

Roasted red beetroot, pickled
yellow beetroot,
cherry tomatoes, baby zucchini,
green shiso
emulsion with grapeseed oil
Παντζάρια κόκκινα ψητά, κίτρινα
παντζάρια πίκλα, ντοματίνια, baby
κολοκυθάκια, γαλάκτωμα από
πράσινο shiso με σταφυλέλαιο
H VG GF

M E N U

MAIN
COURSE

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

Σαλάτα με ντοματίνια, τουρσί
αγγούρι, φράουλες, παγωτό
μπουράτα και βασιλικός
H VG GF

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

M E N U

MAIN
COURSE

Handmade tortellini, corn
cream, parmesan pannacota
and vegetable demi-glace
Τορτελίνια χειροποίητα με κρέμα
καλαμπόκι, πανακότα
παρμεζάνας και demi-glace
λαχανικών VG SF GF | 5 €

DEGUSTATION MENU WOW

4 courses per person | 60 €

Amuse bouche

Our sourdough bread

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
ice cream and basil

Σαλάτα με ντοματίνια, τουρσί
αγγούρι, φράουλες,
παγωτό μπουράτα και βασιλικός
Η VG SF

MENU

MAIN
COURSE

M E N U

**MAIN
COURSE**

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, soy, μέλι και
μουστάρδα Dijon

Baba au rum, cherries, fresh
whipped cream
and Aegina pistachio

Baba au rum, κεράσια, φρέσκια
σαντιγί και φιστίκι Αιγίνης
VG

DEGUSTATION MENU WOW

6 courses per person | 100 €

Amuse bouche

Our sourdough bread
Προζυμένιο ψωμί

Beef carpaccio, parmesan gnoc-
chi, 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 mush-
rooms, black garlic purée, lime
and hazelnut sabayon

Ρυζοκροκέτες μεμανιτάρια
εποχής, πουρέ μαύρου σκόρδου,

MENU

MAIN
COURSE

M E N U

MAIN
COURSE

lime και sabayon φουντούκι
VG GF SF

Slow cooked Wagyu brisket
cedar infused, carrots,
fried leek and onion biscuit
Brisket από μοσχάρι Wagyu
αργοψημένο με κέδρο, καρότα,
τηγανιτό πράσο και μπισκότο
κρεμμυδιού

Roasted red beetroot, pickled
yellow beetroot,
cherry tomatoes, baby zucchini,
green shiso emulsion
with grapeseed oil
Παντζάρια κόκκινα ψητά, κίτρινα
παντζάρια πίκλα, ντοματίνια,
baby κολοκυθάκια, γαλάκτωμα
από πράσινο shiso με
σταφυλέλαιο
H VG GF

MENU

MAIN
COURSE

Picanha 250gr, topinambur
purée, coffee
and Bordelaise sauce

Picanha 250gr με Πουρές
Topinambur,
καφές και σάλτσα Bordelaise

Chocolate Moelleux, Araguani
72% Valrhona,
raspberry coulis & vanilla ice
cream Moelleux σοκολάτας
Araguani 72% Valrhona,
coulis βατόμουρο &
παγωτό βανίλια
VG



DESSERTS

Rose meringue, marinated strawberries,
 Madagascar vanilla, strawberry sorbet
 Μαρέγκα με τριαντάφυλλο, μαριναρισμένες φράουλες, βανίλια Μαδαγασκάρης, sorbet φράουλα
 VG

Crunchy milk chocolate, caramelised peanuts, fleur de Sel, Arabica ice cream
 Τραγανή σοκολάτα γάλακτος, καραμελωμένα φιστίκια, ανθός αλατιού, παγωτό Arabica
 VG

Baba au rum, peach, fresh whipped cream,

M E N U

DESSERTS

Aegina pistachio

Baba au rum, ροδάκινο, φρέσκια
σαντιγί,
φιστίκι Αιγίνης
VG

Caramelised puff pastry,
pistachio paste,
grilled sour cherries, pistachio
ice cream

Καραμελωμένη σφολιάτα, πάστα
απο φιστίκια Αιγίνης,
ψητά βύσσина, παγωτό απο
φιστίκι Αιγίνης
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 διάφορα εδέσματα ή εναλλακτικά να προετοιμάσουμε κάποιο κατάλληλο για εσάς.

MENU

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

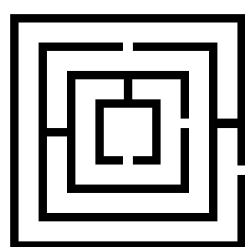
καρπούς

Inspection Representative:
Markos Pratsinakis
Αγορανομικός Υπεύθυνος:
Μάρκος Πρατσινάκης

All courses may contain traces
of wheat, barley, rye or triticales
Όλα τα πιάτα ενδέχεται να
περιέχουν ίχνη σιταριού,
κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε

Prices are in EUR (€) and 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).
Φ.Π.Α και λοιποί φόροι
συμπεριλαμβάνονται.

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



ABATON