

wow
STEAK HOUSE

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

STARTERS

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

Μοσχαρίσιο κονσομέ με wagyu Japan A5, γαλάκτωμα σχοινόπρασο και σησαμέλαιο

28

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 | 24

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

24

MENU

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 | 18

Gnocchi, Josper-grilled Broccoli and pecorino cream

Νιόκι με μπρόκολο στο Josper και κρεμά από πεκορίνο

VG SF | 18

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 | 18

MENU

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

34

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

Αργοψημένα μοσχαρίσια πλευρά με ζυμαρικά paccheri, σε ζωμό κρέατος

28

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

24

MENU

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

28

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

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

VG SF NF 26

MENU

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, παστέλικαι
ντρεσιγκ από ορό γάλακτος

H VG GF | 16

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 | 18

MENU

SALADS

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

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

H VG SF NF | 18

MENU

HOMEMADE DELI MEATS

The listed prices are per 50gr.

Air-dried salami from Cretan pork

Σαλάμι αέρος από κρητικό χοίρο

10

Salami from Cretan sheep

Σαλάμι από κρητική προβατίνα Bio

10

Duck

Πάπια

12

Coppa from Cretan pork

Coppa από κρητικό χοίρο

12

Bresaola from Cretan beef

Bresaola από κρητικό μοσχάρι

14

MENU

WOW STEAKHOUSE CUTS

STAKE SELECTION ON THE JOSEPER

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 | 38/100g

Wagyu japan A5 Striploin
| 300g | 76/100g

Tomahawk Dry Aged
| 900g | 22/100g

T-Bone Dry Aged
| 700g | 22/100g

Prime Rib 22
| 700g | 22/100g

MENU

BEEF SELECTION

Rib eye | 300g | 24/100g

Beef Fillet | 200g | 26/100g

Sirloin | 300g | 24/100g

Picanha | 200g | 20/100g

Skirt Steak | 200g | 18/100g

MENU

EXTRAS ON THE SIDE

Topinambur purée, coffee
and demi-glance
Πουρές Topinambur με καφέ
και demi glance

GF SF | 13

Mac n cheese, summer truffle
Mac n cheese με
καλοκαιρινή τρούφα

VG SF | 13

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 | 13

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 | 13

Baby potatoes, chorizo oil
and fleur de sel
Baby πατάτες με λάδι chorizo
και ανθό αλατιού

NF SF GF DF | 13

Fermented French fries
Fermented πατάτες τηγανιτές

H V VG GF SF DF | 10

MENU

SAUCES

Bordelaise

GF SF NF | 7

Chimichurri

H V VG GF DF NF | 7

Café de Paris

GF SF NF | 7

Smoked pineapple BBQ sauce

V VG GF NF | 7

Manchego cream

VG GF SF NF | 7

MENU

VEGETARIAN MENU

Gazpacho

Γκασπάτσο

H V VG GF NF SF DF | 16

Mac n cheese, summer truffle

Mac n cheese με

καλοκαιρινή τρούφα

VG SF | 13

Baby potatoes, fleur de sel

Baby πατάτες με ανθό αλατιού

NF SF GF DF | 13

Fermented French fries

Fermented πατάτες τηγανιτές

H V VG GF SF DF | 10

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 | 13

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 | 13

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

H VG NF | 18

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

VG GF SF | 18

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 | 16

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 | 18

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

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

H VG SF NF | 18

MENU

Gnocchi, Jospier-grilled broccoli
and pecorino cream

Νιόκι με μπρόκολο στο Jospier
και κρεμά από πεκορίνο

VG SF | 18

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

Κουνουπίδι στο Jospier με κάρυ,
γλάσο πιπεριάς, σιφόν από
γιαούρτι, πράσινο μήλο

και κόλιανδρο

VG SF GF | 16

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

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

VG SF NF | 30

MENU

DEGUSTATION MENU WOW

4 courses | 90 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

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

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

VG

MENU

DEGUSTATION MENU WOW

6 courses | 140 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 με μανιτάρια
εποχής, πουρέ μαύρου σκόρδου,
lime και sabayon φουντούκι
VG GF SF

MENU

Gnocchi, Jospier-grilled Broccoli
and pecorino cream

Νιόκι με μπρόκολο στο Jospier
και κρέμα 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
Τοπινάμβουρ, καφές και σάλτσα
Bordelaise

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

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

VG

MENU

DESSERTS

Meringue with rose, marinated strawberries, Madagascar vanilla

Monte, strawberry sorbet

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

VG | 14

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

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

VG | 14

Caramelized puff, pistachio praline, roasted sour cherries,

Aegina pistachio ice cream

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

VG | 14

MENU

Tiramisou with mascarpone
cream, Savoiardi soaked in
espresso and Marsala wine
Τιραμισού με κρέμα
μασκαρπόνε, Savoiardi
σιροπιασμένα σε espresso και
κρασί Marsala

VG | 14

Fresh fruit platter
Πιατέλα φρέσκων φρούτων

14

Ice cream & sorbet selection
Παγωτό και sorbet
σε ποικιλία γεύσεων
(per scoop)

VG SF | 5

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.

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

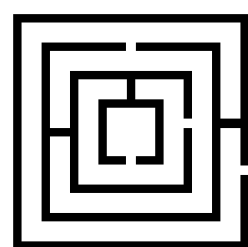
MENU

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 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).

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).



ABATON