

# 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

ONE FIRST COURSE  
(Starter)

**Meal Structure**  
Your Dine Around experience includes the following per person:

ONE SECOND COURSE  
(Main course)

ONE 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 sourdough bread  
Μεδούλι στο Josper με καπνιστό λαρδί, harissa, κέτσαπ  
παντζαριού με κεράσια, σερβίρετε με 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 | 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  
5 €

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 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

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  
rannacotta 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, 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

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 €

### 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 €

### 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 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

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

Bordaise  
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 μπεσαμελ και κρόκο αποξηραμένο

VG NF

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 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 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

MAIN  
COURSE

MENU

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

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, Jospier-grilled broccoli and pecorino cream  
Νιόκι με μπρόκολο στο Jospier και κρεμά από πεκορίνο  
VG SF

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

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  
H VG 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, soy, μέλι και μουστάρδα Dijon

Baba au rum, peach, fresh whipped cream,  
Aegina pistachio  
Baba au rum, ροδάκινο, φρέσκια σαντιγί,  
φιστίκι Αιγίνης  
VG

## DEGUSTATION MENU WOW

6 courses per person | 100 €

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

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

Picanha 250gr, topinambur purée, coffee  
and Bordelaise sauce  
Picanha 250gr με Πουρές Topinambur,  
καφές και σάλτσα Bordelaise

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

ISLAND RESORT & SPA