rasom
FINE INDIAN

Where Rasa meets Soma

For us, modern Indian dining isn't about altering original flavours, but elevating how they are crafted. We start with pure ingredients, freshly ground spices, slow-cooked sauces and a commitment to cooking only with butter, ghee and olive oil. No seed oils, no compromises - just the exceptional produce of Greece brought together with the finest Indian ingredients.

The menu reflects dishes gathered from across India - some faithfully preserved, others reinterpreted through our own lens here in Athens. In our kitchen, a dedicated team of chefs brings decades of experience from five-star hotels and acclaimed Indian restaurants around the world. Together, we focus on depth of flavour, time-honoured techniques and modern plating designed for sharing.

Our name pairs Rasa - the Sanskrit concept of essence, emotion and flavour - with Soma - the mythic nectar. We hope your evening here feels much the same: vibrant, restorative and warmly shared.

Welcome to Rasom - Fine Indian

Εκεί όπου η Rasa συναντά τη Soma

Για εμάς, η σύγχρονη ινδική κουζίνα δεν σημαίνει αλλοίωση των αυθεντικών γεύσεων, αλλά ανάδειξη της τέχνης με την οποία δημιουργούνται. Ξεκινάμε με αγνά υλικά, φρεσκοαλεσμένα μπαχαρικά, αργομαγειρεμένες σάλτσες και τη δέσμευση να μαγειρεύουμε μόνο με βούτυρο, γκι και ελαιόλαδο. Χωρίς σπορέλαια, χωρίς συμβιβασμούς - μόνο εξαιρετικά ελληνικά προϊόντα σε συνδυασμό με τα καλύτερα ινδικά υλικά.

Το μενού μας συγκεντρώνει πιάτα από όλη την Ινδία - άλλα παραμένουν πιστά στην παράδοση, ενώ άλλα επανερμηνεύονται μέσα από τη δική μας ματιά εδώ στην Αθήνα. Στην κουζίνα μας, μια αφοσιωμένη ομάδα σεφ φέρνει δεκαετίες εμπειρίας από ξενοδοχεία πέντε αστέρων και καταξιωμένα ινδικά εστιατόρια σε όλο τον κόσμο. Μαζί, εστιάζουμε στο βάθος της γεύσης, σε τεχνικές δοκιμασμένες στον χρόνο και σε σύγχρονη παρουσίαση, με πιάτα σχεδιασμένα για να τα μοιράζεστε.

Το όνομά μας συνδυάζει τη Rasa - τη σανσκριτική έννοια της ουσίας, του συναισθήματος και της γεύσης - με τη Soma, το μυθικό νέκταρ. Ελπίζουμε η βραδιά σας εδώ να είναι γεμάτη ζωντάνια, αναζωογόνηση και τη ζεστασιά της συντροφιάς.

Καλώς ήρθατε στο Rasom – Fine Indian

ALLERGEN KEY

ΚΛΕΙΔΙ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

Gluten - Nuts - Dairy - Shellfish - Fish - Egg

Γλουτένη - Ξηροί καρποί - Γαλακτοκομικά - οστρακοειδη - Ψάρια - Αυγό

Vegetarian - Vegan - Spicy 🌶

Χορτοφαγικό - Αυστηρά χορτοφαγικό (vegan) - Πικάντικο 🌶

ALLERGEN INFORMATION

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

Please inform your server of any allergies or dietary requirements before ordering. While we clearly identify allergens in our dishes, all food is prepared in a kitchen that handles a wide range of ingredients, and cross-contact may occur. We therefore cannot guarantee an allergen-free environment.

Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις πριν παραγγείλετε. Παρότι τα αλλεργιογόνα αναγράφονται σαφώς στα πιάτα μας, όλα τα φαγητά παρασκευάζονται σε κουζίνα που χειρίζεται μεγάλη ποικιλία υλικών και ενδέχεται να υπάρξει επιμόλυνση. Δεν μπορούμε, επομένως, να εγγυηθούμε περιβάλλον χωρίς αλλεργιογόνα.

All prices in Euro. VAT included.

Όλες οι τιμές σε ευρώ. Περιλαμβάνεται ΦΠΑ.

THE CHAAT ROOM

India's vibrant street-side small plates.

Μικρά πιάτα γεμάτα γεύση, εμπνευσμένα από την κουζίνα του δρόμου της Ινδίας.

Spinach Patta Dairy — **9**

Crisp fried spinach, gram flour crunch, strained yogurt, mint, tamarind, chaat masala

Τραγανά τηγανητά φύλλα σπανακιού, τραγανά τρίμματα από αλεύρι ρεβιθιού, στραγγιστό γιαούρτι, δυόσμος, ταμαρίνδος, τσαάτ μασάλα

Avocado & Makhana Bhel Gluten - Dairy - Nuts — **10**

Avocado, roasted makhana (foxnut), puffed rice, tangy chutneys, citrus

Αβοκάντο, καβουρδισμένα μακάνα, φουσκωμένο ρύζι, τσάτνεϊ με ευχάριστη οξύτητα, εσπεριδοειδή

Old Delhi Aloo Tikki Gluten - Dairy — **9**

Crisp potato croquettes, cooling yogurt, tamarind & cilantro chutneys, aromatic spices

Τραγανές κροκέτες πατάτας, δροσερό γιαούρτι, τσάτνεϊ ταμαρίνδου και κόλιανδρου, αρωματικά μπαχαρικά

Dahi Puri Gluten - Dairy — **8**

Semolina shells, potato, chilled yogurt, sweet-sour chutney

Κελύφη από σιμιγδάλι, πατάτα, παγωμένο γιαούρτι, γλυκόξινο τσάτνεϊ

Jalpuri Gluten - Dairy — **9**

Crisp shells, potato-chickpea filling, three chilled spiced waters
Mint & Coriander | Tamarind & Jaggery | Mango & Chilli

Τραγανά κελύφη, γέμιση από πατάτα και ρεβίθι, τρία παγωμένα αρωματισμένα νερά
Δυόσμος & Κόλιανδρος | Ταμαρίνδος & Τζάγκερι | Μάνγκο & Τσίλι

CHARRED & TANDOORED

From the clay tandoor, marinated and finished over intense heat.
Από τον πήλινο φούρνο ταντούρ, μαριναρισμένα και ψημένα σε έντονη φωτιά.

Angara Murgh Dairy 16
Chicken thigh, yogurt, Kashmiri chilli, warming spices, smoky char
Μπούτι κοτόπουλου, γιαούρτι, τσίλι Κασμίρ, θερμά αρωματικά μπαχαρικά, καπνιστό άρωμα

Reshmi Malai Dairy - Nuts 16
Chicken breast, cream, cheddar, cardamom, mild spices, finished in the tandoor
Στήθος κοτόπουλου, κρέμα γάλακτος, τσένταρ, κάρδαμο, ήπια μπαχαρικά, ψημένο στο ταντούρ

Tandoori Chicken Dairy 16
Half chicken on the bone, whole-spice yogurt marinade
Μισό κοτόπουλο με το κόκαλο, μαρινάδα γιαουρτιού με ολόκληρα μπαχαρικά

Lamb Seekh Dairy 17
Skewered minced lamb, cumin, black pepper, house spice blend
Αρνίσιος κιμάς σε σούβλα, κύμινο, μαύρο πιπέρι, μείγμα μπαχαρικών του σπιτιού

Smoked Boti Dairy 18
Flame-roasted lamb cubes, robust spice marinade
Κυβάκια αρνιού ψημένα στη φλόγα, μαρινάδα με έντονα μπαχαρικά

Masala Salmon Dairy - Fish 22
Charred salmon, yogurt, smoked chilli, citrus
Σολομός ψημένος στο ταντούρ, γιαούρτι, καπνιστό τσίλι, εσπεριδοειδή

Lasooni Prawns Dairy - Nuts - Shellfish 20
Succulent prawns, garlic, coastal spices
Ζουμερές γαρίδες, σκόρδο, μπαχαρικά της παράκτιας ινδικής κουζίνας

Duck Tandoor Dairy 22
Charred duck breast, yogurt, red chilli, house spice blend, red wine-fig compote
Στήθος πάπιας ψημένο στο ταντούρ, γιαούρτι, κόκκινο τσίλι, μείγμα μπαχαρικών του σπιτιού, κομπόστα σύκου με κόκκινο κρασί

Paneer Bahar Dairy - Nuts - Vegetarian 14
House cheese, seasonal vegetables, yogurt marinade, carom seeds
Σπιτικό τυρί, λαχανικά εποχής, μαρινάδα γιαουρτιού, σπόροι καρόμ

Subz Kebab Vegan 12
Seasonal vegetables, aromatic spices, charred
Λαχανικά εποχής με αρωματικά μπαχαρικά, ψημένα στο ταντούρ

Tandoor Feast (For Two) Dairy - Nuts - Shellfish 36
An abundant selection of chicken, lamb, salmon and prawns, charred in the tandoor.
Πλούσια ποικιλία από κοτόπουλο, αρνί, σολομό και γαρίδες, ψημένα στο ταντούρ.

SAUCE & SPICE

India's celebrated curries, rich in heritage and slow-crafted depth.
Τα φημισμένα κάρι της Ινδίας, πλούσια σε παράδοση και αργομαγειρεμένο βάθος γεύσης.

LAND & SEA

Butter Chicken Dairy - Nuts **16**
Chicken tikka, fenugreek, velvet tomato-butter sauce
Κοτόπουλο τίκα, τριγωνέλλα, βελούδινη σάλτσα ντομάτας και βουτύρου

Crimson Tikka Dairy - Nuts 🌶 **16**
Charred chicken thigh, smoked tomato masala
Μπούτι κοτόπουλου ψημένο στο ταντούρ, καπνιστή μασάλα ντομάτας

Nawabi Korma Dairy - Nuts **16**
Chicken breast, fragrant cashew-Kozani saffron sauce
Στήθος κοτόπουλου, αρωματική σάλτσα από κάσιους και κρόκο Κοζάνης

Duck Malabar Dairy 🌶 **22**
Duck breast, roasted tomato, black pepper, red chilli, bold coastal spices
Στήθος πάπιας, ψητή ντομάτα, μαύρο πιπέρι, κόκκινο τσίλι, έντονα μπαχαρικά της παράκτιας ινδικής κουζίνας

Rogan Gosht Dairy 🌶 **18**
Slow-braised lamb, Kashmiri chillies, warm spices
Αργοψημένο αρνί, τσίλι Κασμίρ, θερμά αρωματικά μπαχαρικά

Jammu Hearth Dairy 🌶 **20**
Slow-cooked lamb shank, tart pomegranate, toasted spices, aromatic smoke
Αργομαγειρεμένο κότσι αρνιού, ξινό ρόδι, καβουρδισμένα μπαχαρικά, αρωματικός καπνός

Coastal Moilee Dairy - Shellfish **20**
Prawns, delicate coconut milk, turmeric, garlic, curry leaf, gentle spices
Γαρίδες, απαλό γάλα καρύδας, κουρκουμάς, σκόρδο, φύλλα κάρι, ήπια μπαχαρικά

Raan-e-Rasom Dairy 🌶 **30**
Slow-roasted lamb leg, signature spice blend
Αργοψημένο μπούτι αρνιού, το χαρακτηριστικό μας μείγμα μπαχαρικών

SAUCE & SPICE

GARDEN & EARTH

Smoked Aubergine Bharta Vegan 13
Fire-charred aubergine, tomato, onion, warm spices
Μελιτζάνα καψαλισμένη στη φωτιά, ντομάτα, κρεμμύδι, θερμά αρωματικά μπαχαρικά

Garbanzo Amritsari Dairy - Vegetarian 13
Slow-cooked chickpeas, Punjabi spice blend
Αργομαγειρεμένα ρεβίθια, μείγμα μπαχαρικών Παντζάμπ

Palak & Paneer Dairy - Nuts - Vegetarian 15
House cheese, silky spinach veloute
Σπιτικό τυρί, μεταξένιο βελουτέ σπανακιού

Tarkari Masala Vegan 13
Sauteed seasonal vegetables, ginger, coriander, gentle aromatics
Σοταρισμένα λαχανικά εποχής, τζίντζερ, κόλιανδρος, ήπια αρώματα

Gobi & Aloo Dairy - Vegetarian 13
Cauliflower, baby potatoes, turmeric, ginger
Κουνουπίδι, μικρές πατάτες, κουρκουμάς, τζίντζερ

Malai Kofta Gluten - Dairy - Nuts - Vegetarian 15
Cottage cheese & potato dumplings, cashew-cream veloute
Κεφτεδάκια από φρέσκο τυρί και πατάτα, βελουτέ κρέμας με κάσιους

Kadhai Paneer Dairy - Nuts - Vegetarian 14
House cheese, peppers, crushed coriander, roasted tomato masala
Σπιτικό τυρί, πιπεριές, θρυμματισμένος κόλιανδρος, μασάλα ψητής ντομάτας

Dal Bukhara Dairy - Vegetarian 14
Slow-simmered black lentils, butter, cream
Σιγοβρασμένες μαύρες φακές, βούτυρο, κρέμα γάλακτος

Dal Tadka Vegan 12
Tempered yellow lentils, fragrant spices
Κίτρινες φακές με αρωματικά μπαχαρικά

FIRE & FLOUR

Freshly baked breads from the clay tandoor oven.
Φρεσκοψημένα ψωμιά από τον πήλινο φούρνο ταντούρ.

NAAN / NAN

Plain 4
Σκέτο
Gluten - Dairy

Butter 5
Με βούτυρο
Gluten - Dairy

Garlic 6
Με σκόρδο
Gluten - Dairy

Feta & Garlic 8
Με φέτα και σκόρδο
Gluten - Dairy

Jaituni (Olive) 7
Με ελιές
Gluten - Dairy

Meva (Dried Fruits & Nuts) 8
Με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς
Gluten - Dairy - Nuts

Keema (Minced Lamb) 8
Με αρνίσιο κιμά
Gluten - Dairy

PARATHA / ΠΑΡΑΤΑ

Laccha 6
Σε λεπτές στρώσεις
Gluten - Dairy

Mint 6
Με δυόσμο
Gluten - Dairy

KULCHA / ΚΟΥΛΤΣΑ

Aloo (Potato) 6
Με πατάτα
Gluten - Dairy

Onion 6
Με κρεμμύδι
Gluten - Dairy

Cheese 7
Με τυρί
Gluten - Dairy

Avocado & Spinach 8
Με αβοκάντο και σπανάκι
Gluten - Dairy

ROTI / POTI

Tandoori 6
Ψημένο στο ταντούρ
Gluten - Dairy

Roomali 6
Πολύ λεπτή, μαλακή πίτα
Gluten - Dairy

Tokri (Basket / Καλάθι) 16
Gluten - Dairy
An assortment of freshly baked naan, roti and kulcha from the tandoor.
Ποικιλία από φρεσκοψημένα ναν, ρότι και κούλτσα από το ταντούρ.

DUM & SAFFRON

Fragrant biryani, layered with basmati rice, Kozani saffron and robust whole spices, slow-cooked on dum.

Αρωματικό μπιργιάνι, σε στρώσεις με ρύζι μπασμάτι, κρόκο Κοζάνης και έντονα ολόκληρα μπαχαρικά, μαγειρεμένο αργά με τη μέθοδο ντουμ.

Murgh Dairy **16**

Spiced chicken, caramelised onion, fresh herbs

Μπαχαρωμένο κοτόπουλο, καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκα μυρωδικά

Gosht Dairy **18**

Tender lamb, warming spices, fried onion, mint

Τρυφερό αρνί, θερμά αρωματικά μπαχαρικά, τηγανητό κρεμμύδι, δυόσμος

Jheenga Dairy - Shellfish **20**

Prawns, coastal spices, curry leaf, delicate aromatics

Γαρίδες, μπαχαρικά της παράκτιας ινδικής κουζίνας, φύλλα κάρι, λεπτά αρώματα

Batak Dairy **22**

Charred duck from the tandoor, browned onion, whole spices, mint

Πάπια ψημένη στο ταντούρ, ροδοκοκκινισμένο κρεμμύδι, ολόκληρα μπαχαρικά, δυόσμος

Subz Dairy - Nuts - Vegetarian **14**

Seasonal vegetables, fragrant spices, herbs, toasted cashews

Λαχανικά εποχής, αρωματικά μπαχαρικά, μυρωδικά, καβουρδισμένα κάσιους

RICE & RITUALS

Basmati rice, accompaniments, house-made condiments and traditional Indian beverages.
Ρύζι μπασμάτι, συνοδευτικά, σπιτικές σάλτσες και τσάτνεϊ και παραδοσιακά ινδικά ροφήματα.

Aged Basmati 5
Steamed premium aged basmati rice
Ατμομαγειρεμένο παλαιωμένο ρύζι μπασμάτι κορυφαίας ποιότητας

Saffron & Cumin Rice 6
Basmati, Kozani saffron, toasted cumin
Μπασμάτι, κρόκος Κοζάνης, καβουρδισμένο κύμινο

Jeera Aloo Vegan 8
Baby potatoes, toasted cumin, ginger, fresh coriander
Μικρές πατάτες, καβουρδισμένο κύμινο, τζίντζερ, φρέσκος κόλιανδρος

Cucumber Raita Dairy - Vegetarian 5
Cooling yogurt, cucumber, fresh herbs
Δροσερό γιαούρτι, αγγούρι, φρέσκα μυρωδικά

Tandoori Papad Dairy 6
Thin crispy cracker, black gram lentil, fig/tamarind/mint chutneys
Λεπτό τραγανό κράκερ, ουράντ νταλ, τσάτνεϊ σύκου/ταμαρίνδου/δυόσμου

Chutney Trio Dairy - Vegetarian 5
Mint-coriander, tamarind & jaggery, chilli-tomato
Δυόσμος-κόλιανδρος, ταμαρίνδος & τζάγκερι, τσίλι-ντομάτα

Masala Chai Dairy
Assam black tea, milk, warming spices
Μαύρο τσάι Ασσάμ, γάλα, θερμά αρωματικά μπαχαρικά

Cup / Φλιτζάνι 6

Mango Lassi Dairy - Nuts 6
Mango, chilled yogurt, pistachio, almond
Μάνγκο, παγωμένο γιαούρτι, κελυφωτό φιστίκι, αμύγδαλο

Masala Chaas Dairy 6
Chilled spiced buttermilk, roasted cumin, fresh coriander
Παγωμένο αρωματισμένο ξινόγαλο, καβουρδισμένο κύμινο, φρέσκος κόλιανδρος