



# SANGAM

Traditionelles indisches Restaurant

# MITTAGSMENU

## LUNCH MENU

### M1 Dal Maharani 9,90€

indische Linsen mit Butter zubereitet \*g  
Indian lentils prepared with butter \*g

### M2 Navratan Korma 10,90€

frisches Gemüse in Kokos Sahne Soße \*g  
Fresh vegetables in coconut cream sauce \*g

### M3 Gemüse Jalfrezi 10,90€

Verschiedenes Gemüse nach traditionller Art \*g  
Various vegetables traditionally \*g

### M4 Palak Paneer 10,90€

Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse \*g,h,1,4  
Spinach with fesh homemade cheese \*g,h,1,4

### M5 Chicken Sabji 11,50€

Hühnerfleisch mit frischem Gemüse \*g,h,1,4  
Chicken with fresh vegetables \*g,h,1,4

### M6 Punjabi Chicken 11,50€

Hähnchenfleisch in nordindischer Currysauce,  
scharf \*g,h,1,4  
Tender chicken in North Indian curry sauce, spicy \*g,h,1,4

### M7 Mango Lamm 12,50€

Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-  
Sauce, fein gewürzt \*g,h,1,4  
Tender lamb in fresh Mango saffron cashew nut sauce,  
finely seasoned \*g,h,1,4

### M8 Chana Chicken 11,50€

Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-  
Masala-Sauce \*g,h,1,4  
Tender chicken in chickpeas and curry masala sauce \*g,h,1,4

### M9 Chicken Alu Saag 11,50€

Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem  
Spinat \*g,h,1,4  
Chicken and potatoes with indian spinach \*g,h,1,4

### M10 Chicken Tikka Masala 11,50€

Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce \*g,h,1,4  
Tender chicken in masala sauce \*g,h,1,4

### M11 Chicken Vindaloo 10,50€

Hähnchenfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf \*g,h,1,4  
Tender chicken heavily seasoned, very hot \*g,h,1,4

### M12 Lamm Bhuna 12,50€

Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Röst-  
zwiebeln in kräftiger Sauce \*g,h,1,4  
Tender lamb with tomatoes and fried onions in a strong sauce  
\*g,h,1,4

### M13 Mutton Karahi 12,90€

Lammfleisch in Curry-Sauce mit Paprika und  
Zwiebelstücken \*g,h,1,4  
Lamb in curry sauce with pepper and onion piece \*g,h,1,4

### M14 Lamm Korma 12,50€

Lammfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosflocken  
und gemahlenen Mandeln \*g,h,1,4  
Lamb in nut sauce with coconut flakes and  
ground almonds \*g,h,1,4

### M15 Fisch Badami 12,50€

Seelachsfilet in Mandel-Safransauce \*g,d,a,1,4  
Salmon in almond saffron sauce \*g,d,a,1,4

### M16 Fisch Karahi Lababdar 12,50€

Seelachsfilet in feinen Gewürzen mit Paprika und  
Zwiebeln in der Pfanne serviert \*g,d,a,1,4  
Salmon in finely selected spices with pepper, pieces of onion,  
served in a pan \*g,d,a,1,4

### M17 Chicken Tikka 12,50€

Mariniertes, zartes Hühnerfleisch, gegrillt im  
Lehmofen \*g,h,4,a,1,4,e102,e122,e129  
Tender pieces of marinated grilled chicken  
\*g,h,4,a,1,4,e102,e122,e129

### M18 Tandoori Mix Platte 13,50€

Etwas von allen Tandoori Köstlichkeitend  
\*g,h,4,a,1,4,e102,e122,e129  
A little bit of everything Tandoori delicacies  
\*g,h,4,a,1,4,e102,e122,e129

### M19 Pudina Tikka 13,00€

zartes, mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze  
und Koriandersoße dazu Naan Brot und Massala Soße  
(\*g, 4e, 102, e122, e 129)  
Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce  
Naan bread and masala sauce(\*g,4e,102,e122,e129)

### M20 Naan 3,00€

Gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-  
Lehmofen \*a1,c,g  
Charcoal clay oven baked flatbread \*a1,c,g

### M21 Roti 3,00€

Vollkorn Fladenbrot \*a4  
Wholemeal flatbread \*a4

Montag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menu servieren wir Ihnen Reis und einen kleinen Salat

Monday to Friday 11.30 bis 14.30 pm (except public holidays)

We serve rice and a small mixed salad with every menu.

Tel.: 0921 758 68 274 • Email: restaurant.sangam.bayreuth@gmail.com

## SUPPEN SOUPS



- 1 Mulagatany Suppe Mulagatany Soup 6,50€  
Scharfe, exotische Suppe mit Linsen, Curryblättern,  
Hühnerfleisch und Reis (\*g)  
Spicy exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice (\*g)
- 2 Daal Suppe Daal Soup 6,50€  
Pikante indische Linsensuppe, nach Art des Hauses (\*g)  
Indian lentil soup (\*g)
- 3 Tomaten Dhania Suppe Tomatoes Dhaniya Soup 6,50€  
Cremige Tomatensuppe mit Koriander (\*g)  
Creamy tomato soup with coriander (\*g)
- 4 Knoblauchsuppe Garlic Soup 6,50€  
Indische Knoblauchsuppe (\*g)  
Indian Garlic Soup (\*g)
- 5 Hühnersuppe Chicken Soup 7,00€  
Indische Hühnersuppe nach Art des Hauses (\*g)  
Indian chicken soup house style (\*g)

## Für Kinder For children

- 6 Pommes 5,00€
- 7 ChickenNuggets 7Stück 5,00€

## SALATE SALADS

- 10 Kachumber Salat Kachumber Salad 8,90€  
Kachumber ist ein Salat der indischen Küche. Er besteht aus grob geschnittenen  
Tomaten, Salatgurken, roten Zwiebeln, Gewürze wie Salz, Pfeffer,  
gem. Kreuzkümmel, Korianderblättern und fein gehackten Chilischoten  
Kachumber is a salad from Indian cuisine. It consists of roughly chopped or chopped tomatoes,  
cucumbers, red onions and spices such as salt, pepper, ground cumin, coriander leaves and finely  
chopped green chillies or alternatively chilli powder. (\*g)
- 11 Avocado Salat Avocado Salad 10,90€  
mit gemischtem Baby Leaf Salat, Ananas, roter Beete, Kirschtomaten, Avocado,  
Granatapfelkernen, Mais und hausgemachtem Dressing (\*g)  
With mixed baby leaf lettuce, pineapple, beetroot, cherry tomatoes, avocado, pomegranate seeds,  
corn and homemade dressing (\*g)
- 12 Chicken Salat Chicken Salad 10,50€  
mit gemischtem Baby Leaf Salat, roter Beete, gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen,  
Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Mais und hausgemachtem  
Dressing (\*g, 4)  
With mixed baby leaf salad, beetroot, grilled chicken breast fillet strips, mushrooms,  
cherry tomatoes, pomegranate seeds, corn and homemade dressing (\*g,4)

# STARTER STREET FOOD

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                           |                 |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------|
| 14 | Onion Bhaji                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Onion Bhaji               | (Vegan möglich) | 6,90€ |
|    | geschnittene Zwiebeln kräftig gewürzt und frittiert<br>sliced onions strongly seasoned and fried (Vegan possible)                                                                                                                                                                                                         |                           |                 |       |
| 15 | Vegetable Pakoras                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Vegetable Pakoras         | (Vegan möglich) | 6,90€ |
|    | frisches, gemischtes, frittiertes Gemüse<br>Fried fresh mixed vegetables (Vegan possible)                                                                                                                                                                                                                                 |                           |                 |       |
| 16 | Hara Bhara Kabab                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Hara Bhara Kabab          | Vegan           | 6,90€ |
|    | Patty aus fein gehacktem Gemüse (Kartoffeln, Spinat, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Erdnüsse) serviert mit Minz Chutney (*g, a, 1, e, e102)<br>Patties of finely chopped vegetables (potatoes, spinach, cauliflower, carrots, peas, peanuts) served with mint chutney (*g, a, 1, e, e102)                                  |                           |                 |       |
| 17 | Paneer Chili                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Paneer Chili              |                 | 6,90€ |
|    | fritierter Käse mit Zwiebeln und Paprika (*g)<br>fried cheese with onions and peppers (*g)                                                                                                                                                                                                                                |                           |                 |       |
| 18 | Veg Manchurian                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Veg Manchurian            | (Vegan möglich) | 6,90€ |
|    | frittierte Gemüsebällchen gekocht in einer würzigen<br>Soja Ingwer Knoblauch Soße (*g, a1, f) (Vegan möglich)<br>With fried vegetable balls and spicy soy-ginger-garlic sauce (*g, a1, f) (Vegan possible)                                                                                                                |                           |                 |       |
| 19 | Chicken Chaat                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Chicken Chaat (piquant)   |                 | 6,90€ |
|    | gegrillte Hähnchenbruststreifen, pikant mit Tomaten, Zwiebeln und Kichererbsen (*g)<br>grilled chicken breast strips, spicy with tomatoes, onions and chickpeas (*g)                                                                                                                                                      |                           |                 |       |
| 20 | Chicken Chili                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Chicken Chili             |                 | 7,90€ |
|    | frittierte Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika (*g)<br>fried chicken breast with onions and peppers (*g)                                                                                                                                                                                                               |                           |                 |       |
| 21 | Ratallo Chaat                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ratallo Chaat             |                 | 6,90€ |
|    | Patty aus (Süßkartoffeln und Erbsen) dazu ein Joghurt, Tamarind, Green Chutney und Kartoffelchips (*g, a1)<br>potato Patty with sweet potatoes, peas, yoghurt tamarind, green chutney and chips (*g, a1)                                                                                                                  |                           |                 |       |
| 22 | Samosa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Samosa                    | (Vegan möglich) | 6,90€ |
|    | gefüllte Teigtaschen mit gegrilltem Gemüse und Tamarind Chutney (*a1, h4) (Vegan möglich)<br>Pastries filled with fresh vegetables (*a1, h4) (Vegan possible)                                                                                                                                                             |                           |                 |       |
| 23 | Tandoori Lollipop                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Tandoori Lollipop (spicy) |                 | 6,90€ |
|    | Hähnchenunterschenkel, traditionell im Tandoori gegrillt mit Tandoori und einer süß scharfen Marinade<br>Chicken drumsticks with a sweet and spicy marinade and grilled in the tandoor (*g, 4)                                                                                                                            |                           |                 |       |
| 24 | Pani Puri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Pani Puri                 |                 | 6,90€ |
|    | frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossenkeime und Koriander. Serviert mit einer wässrigen Koriander Minz Soße (*a1) (Vegan möglich)<br>filled with spicy potatoes, lentils, chickpeas, sprouts and coriander. Served with a watery coriander-mint sauce (*a1) (Vegan possible) |                           |                 |       |
| 25 | Tandoori Vorspeiseteller                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tandoori mix Platter      |                 | 7,90€ |
|    | Mit zartem Hähnchenfleisch, verschiedenen Köstlichkeiten und Minz - Chutney (*g, 4e, 102, e122, e 129)<br>with tender chicken marinated in different tasty sauces grilled in charcoal clay oven and served with masala sauce (*g, 4e, 102, e122, e 129)                                                                   |                           |                 |       |
| 26 | Samosa Chaat                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           | (Vegan möglich) | 6,90€ |
|    | gefüllte Teigtaschen mit gegrilltem Gemüse und Tamarind Chutney, Joghurt, Granatapfel, Minzsoße, Kichererbsen, rote Zwiebel und Kichererbsen (*a1, h4)<br>filled dumplings with grilled vegetables and tamarind chutney, yoghurt, pomegranate, mint sauce, chickpeas, red onion and chickpeas (*a1, h4)                   |                           |                 |       |

# TANDOORI - KHAJANA

Alle Gerichte werden mit Naan - Brot, Reis serviert  
All dishes are served with naan bread and rice.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                       |                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------|
| 40                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Tandoori Gemüse       | Vegetable Tandoori        | 17,90€ |
| <p>Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)<br/>Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, aubergines and peppers grilled on a skewer (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)</p> |                       |                           |        |
| 41                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chicken Tandoori      | Tandoori Chicken          | 17,90€ |
| <p>4 marinierte Hühnerkeulen nach nordindischer Art<br/>(* g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)<br/>North Indian style marinated chickenlegs (* g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)</p>                                                                                                              |                       |                           |        |
| 42                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chicken Tikka         | Chicken Tikka             | 18,90€ |
| <p>mit Hühnchenfleisch, roter Safran Soße, Naan Brot und Masala Soße<br/>(* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)<br/>With chicken pieces, red saffron sauce, naan bread and masala sauce<br/>(* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)</p>                                                              |                       |                           |        |
| 43                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Achari Murg Tikka     | Achari Murg Tikka (spicy) | 18,90€ |
| <p>mit Hühnchenfleisch, pikant, Achari Soße, Naan Brot und Masala Soße (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)<br/>with chicken pieces, Achari sauce, naan bread and masala sauce (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)</p>                                                                         |                       |                           |        |
| 44                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Haryali Malai Tikka   | Haryali Malai Tikka       | 18,90€ |
| <p>zartes, mariniertes Hühnchenfleisch in Spinat, Minze und Koriandersoße dazu Naan Brot und Massala Soße (* g, 4e, 102, e122, e129)<br/>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce Naan bread and masala sauce(*g,4e,102,e122,e129)</p>                                 |                       |                           |        |
| 45                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Paneer Tikka          |                           | 18,90€ |
| <p>Gegrillter, hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)<br/>Homemade fresh Indian cheese, marinated in yoghurt and numerous spices, grilled (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)</p>                           |                       |                           |        |
| 46                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Jheenga Tandoori      |                           | 23,90€ |
| <p>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt, Naan - Brot und Masala Soße (* g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)<br/>King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled crispy, Naan bread and masala sauce (* g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)</p>                  |                       |                           |        |
| 47                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Mix Grillplatte       | Mix Grill Platte          | 23,90€ |
| <p>Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)<br/>The various Tandoori specialties combined (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)</p>                                                                                                                          |                       |                           |        |
| 48                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Amratsari Fisch Tikka | Amratsari Fish Tikka      | 21,90€ |
| <p>mit Lachsfilet, indischen Kräutern, Gewürzen, Naan Brot und Masala Soße (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)<br/>with salmon fillet, Indian herbs, spices, naan bread and masala sauce (* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)</p>                                                              |                       |                           |        |
| 49                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Botti Kebab           |                           | 23,90€ |
| <p>Zartes, mariniertes Lammfilet vom Spieß<br/>*g,h4,a1,4,e102,e122,e129<br/>Tender marinated lamb file from skewer *g,h4,a1,4,e102,e122,e129</p>                                                                                                                                           |                       |                           |        |

# HAUPTSPEISEN    MAIN COURSES

Alle Gerichte werden mit einer Zutat nach Wahl zubereitet und mit Basmati Reis und Salat serviert.

All dishes are prepared with an ingredient of choice and served with basmati rice and lettuce.

## Korma

Korma ist ein Mughlai - Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“, mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamom, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen, Nusssoße, Kokosmilch und Mandeln mit

Korma is a Mughlai dish. Korma means "roasted," in Hindi and Urdu with onions, ginger, garlic, cloves, cardamom, coriander, allspice, cumin, turmeric, chili, raisins, nut sauce, coconut milk and almonds with

|     |          |                        |        |
|-----|----------|------------------------|--------|
| 571 | Hähnchen | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|----------|------------------------|--------|

|     |      |                     |        |
|-----|------|---------------------|--------|
| 572 | Lamm | Lamb (* g, h, l, 4) | 18,90€ |
|-----|------|---------------------|--------|

|     |        |                       |        |
|-----|--------|-----------------------|--------|
| 573 | Paneer | Paneer (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|--------|-----------------------|--------|

## Karahi - Soße      Karahi - Sauce      (Vegan möglich)

Curry und Masala Soße mit Paprika und Zwiebelstückchen mit  
Curry and masala sauce with bell pepper and onion pieces with

|     |        |              |        |
|-----|--------|--------------|--------|
| 591 | Paneer | Paneer (* g) | 16,90€ |
|-----|--------|--------------|--------|

|     |          |                        |        |
|-----|----------|------------------------|--------|
| 592 | Hähnchen | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|----------|------------------------|--------|

|     |      |                     |        |
|-----|------|---------------------|--------|
| 593 | Lamm | Lamb (* g, h, l, 4) | 18,90€ |
|-----|------|---------------------|--------|

|     |       |                                 |        |
|-----|-------|---------------------------------|--------|
| 594 | Lachs | Fish (Salmon) (* g, d, a, l, 4) | 18,90€ |
|-----|-------|---------------------------------|--------|

## Vindaloo (scharf)    Vindaloo (spicy)    (Vegan möglich)

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamom, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander und Kurkuma mit

Vindaloo is a famous Indian dish with ginger, chili peppers, cardamom, cloves, allspice, tamarind, cinnamon, coriander and turmeric with

|     |          |                        |        |
|-----|----------|------------------------|--------|
| 601 | Hähnchen | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|----------|------------------------|--------|

|     |      |                     |        |
|-----|------|---------------------|--------|
| 602 | Lamm | Lamb (* g, h, l, 4) | 18,90€ |
|-----|------|---------------------|--------|

|     |          |                          |        |
|-----|----------|--------------------------|--------|
| 603 | Garnelen | Prawns (* g, h, a, l, 4) | 19,90€ |
|-----|----------|--------------------------|--------|

|     |        |                          |        |
|-----|--------|--------------------------|--------|
| 604 | Paneer | Paneer (* g, h, a, l, 4) | 16,90€ |
|-----|--------|--------------------------|--------|

## Makhani (Butter)-Soße      Makhani (Butter)-Sauce

Eine feine und schmackhafte Butter - Tomaten - Soße

A fine and tasty butter and tomato sauce

|     |                 |                        |        |
|-----|-----------------|------------------------|--------|
| 611 | <u>Hähnchen</u> | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|-----------------|------------------------|--------|

|     |               |                       |        |
|-----|---------------|-----------------------|--------|
| 612 | <u>Paneer</u> | Paneer (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|---------------|-----------------------|--------|

## Masala-Soße      Masala-Sauce 16,90€

Gewürzmischung, Tomaten, roten Zwiebeln und Mandel

Safran Soße mit

Spice mix, tomatoes, red onions and almond saffron sauce with

|     |                 |                        |        |
|-----|-----------------|------------------------|--------|
| 621 | <u>Hähnchen</u> | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|-----------------|------------------------|--------|

|     |             |                     |        |
|-----|-------------|---------------------|--------|
| 622 | <u>Lamm</u> | Lamb (* g, h, l, 4) | 18,90€ |
|-----|-------------|---------------------|--------|

|     |              |                                 |        |
|-----|--------------|---------------------------------|--------|
| 623 | <u>Lachs</u> | Fish (Salmon) (* g, h, a, l, 4) | 18,90€ |
|-----|--------------|---------------------------------|--------|

|     |                 |                          |        |
|-----|-----------------|--------------------------|--------|
| 624 | <u>Garnelen</u> | Prawns (* g, h, a, l, 4) | 19,90€ |
|-----|-----------------|--------------------------|--------|

|     |               |                       |        |
|-----|---------------|-----------------------|--------|
| 625 | <u>Paneer</u> | Paneer (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|---------------|-----------------------|--------|

## Nilgiri

Spinat mit grünem Chili, Minze, Koriander, verschiedenen Kräutern  
und Kokosmilch mit

Curry and masala sauce with bell pepper and onion pieces with

|     |                 |                        |        |
|-----|-----------------|------------------------|--------|
| 631 | <u>Hähnchen</u> | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|-----------------|------------------------|--------|

|     |             |                     |        |
|-----|-------------|---------------------|--------|
| 632 | <u>Lamm</u> | Lamb (* g, h, l, 4) | 18,90€ |
|-----|-------------|---------------------|--------|

|     |               |                       |        |
|-----|---------------|-----------------------|--------|
| 633 | <u>Paneer</u> | Paneer (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|---------------|-----------------------|--------|

## Bhuna (heisst in Gewürzen gebraten)      Bhuna (fried)

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Korianderpulver,  
Kreuzkümmel, Chili und Garam Masala mit

Bhuna means dry roast in spices with tomatoes, onions, garlic,  
coriander, coriander powder, cumin, chili and garam masala with

|     |                 |                        |        |
|-----|-----------------|------------------------|--------|
| 641 | <u>Hähnchen</u> | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|-----------------|------------------------|--------|

|     |             |                     |        |
|-----|-------------|---------------------|--------|
| 642 | <u>Lamm</u> | Lamb (* g, h, l, 4) | 18,90€ |
|-----|-------------|---------------------|--------|

|     |                 |                          |        |
|-----|-----------------|--------------------------|--------|
| 643 | <u>Garnelen</u> | Prawns (* g, h, a, l, 4) | 19,90€ |
|-----|-----------------|--------------------------|--------|

## Mango-Soße      Makhani (Butter)-Sauce (Vegan möglich)

Eine leckere Kombination aus Mango Safran Cashewnuss Soße mit

A delicious combination of mango-saffron-cashew nut sauce with

|     |                 |                        |        |
|-----|-----------------|------------------------|--------|
| 651 | <u>Hähnchen</u> | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|-----------------|------------------------|--------|

|     |             |                     |        |
|-----|-------------|---------------------|--------|
| 652 | <u>Lamm</u> | Lamb (* g, h, l, 4) | 18,90€ |
|-----|-------------|---------------------|--------|

|     |              |                              |        |
|-----|--------------|------------------------------|--------|
| 653 | <u>Lachs</u> | Fish (Salmon) (* g, h, l, 4) | 18,90€ |
|-----|--------------|------------------------------|--------|

|     |               |                       |        |
|-----|---------------|-----------------------|--------|
| 654 | <u>Paneer</u> | Paneer (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
|-----|---------------|-----------------------|--------|

## Jalfrezi      Jalfrezi (medium spicy)

Im Bengalischen bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und Parhezi ist Slang und heißt „frittiert bitte“ mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach nordindischer Art mit

In Bengali the word "Jhal" means spicy and parhezi is slang and means "fried please" with tomatoes, red onions, bell pepper, pepper, garlic and ginger in strong North Indian style sauce with

|     |                 |                                 |        |
|-----|-----------------|---------------------------------|--------|
| 661 | <b>Hähnchen</b> | Chicken (* g, h, l, 4)          | 16,90€ |
| 662 | <b>Lachs</b>    | Fish (Salmon) (* g, h, a, l, 4) | 18,90€ |
| 663 | <b>Garnelen</b> | Prawns (* g, h, a, l, 4)        | 19,90€ |
| 664 | <b>Lamm</b>     | Lamb (* g, h, l, 4)             | 18,90€ |

## Palak - Soße      (Vegan möglich)

Spinatsoße nach berühmter indischer Art mit

Spinach sauce in the famous "North Indian style" with

|     |                 |                        |        |
|-----|-----------------|------------------------|--------|
| 671 | <b>Paneer</b>   | Paneer (* g, h, l, 4)  | 16,90€ |
| 672 | <b>Hähnchen</b> | Chicken (* g, h, l, 4) | 16,90€ |
| 673 | <b>Lamm</b>     | Lamb (* g, h, l, 4)    | 18,90€ |
| 674 | <b>Katoffel</b> | Potato                 | 15,50€ |

## Curry - Soße      Curry - Sauce      (Vegan möglich)

Traditionelle indische Currysoße mit

Typical Indian curry sauce with

|     |                 |                                 |        |
|-----|-----------------|---------------------------------|--------|
| 681 | <b>Hähnchen</b> | Chicken (* g, h, l, 4)          | 16,90€ |
| 682 | <b>Lamm</b>     | Lamb (* g, h, l, 4)             | 18,90€ |
| 683 | <b>Lachs</b>    | Fish (Salmon) (* g, h, a, l, 4) | 18,90€ |

## 133 Baigan Ka Bharta      (Vegan möglich)      15,90€

Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt

Fresh aubergines pureed with onions and tomatoes, strongly seasoned

## 134 Dal Tarka      (Vegan möglich)      15,50€

Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Butter zubereitet

Indian national dish: yellow lentils prepared with butter

## 135 Navratan Korma      15,50€

Frisches Gemüse in Kokosnuss Sahne Soße

Indian national dish: yellow lentils prepared with butter

## 136 Paneer Lababdar      16,90€

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten und Soße

Homemade cheese with onions and tomatoes with sauce

## 137 Chana Masala      15,90€

Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer

Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger

|     |                                                                                                                                         |        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 138 | <b>Aloo Gobi</b> (Vegan möglich)                                                                                                        | 15,50€ |
|     | Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet in Currysoße<br>Potatoes and cauliflower prepared in curry sauce                                   |        |
| 139 | <b>Mixed Vegetables Jalfrezi</b>                                                                                                        | 15,50€ |
|     | Verschiedene Gemüsesorten nach traditioneller Bengalischer Art zubereitet<br>Various vegetables are made in the traditional Bengali way |        |
| 140 | <b>Sabzi Kofta</b>                                                                                                                      | 16,90€ |
|     | Gemüseklößchen mit würziger Currysoße<br>Vegetable dumplings with spicy curry sauce                                                     |        |

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### MAIN COURSES

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 150 | <b>Chole Bhature</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 15,50€ |
|     | Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Currysoße) dazu Bhatura, einem frittierten Brot, aus Maida Mehl<br>Combination of Chana Masala (chickpeas with Indian spice mixture, tomatoes, ginger and curry sauce) and Bhatura, a fried bread made from Maida flour |        |
| 151 | <b>Dal Makhani</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15,90€ |
|     | Ist ein indisches Nationalgericht. Schwarze Linsen in Butter zubereitet, serviert mit Basmati Reis<br>Indian national dish, black lentils prepared with butter, served with basmati rice                                                                                                                             |        |
| 152 | <b>Sangam Teller</b> Sangam-plate                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 20,90€ |
|     | Gegrilltes Hühner und Lammfleisch mit frischem Gemüse in Masala Curry Soße, serviert mit Basmati Reis<br>Grilled chicken and lamb with fresh vegetables in masala curry sauce, Served with rice basmati                                                                                                              |        |

## THALI SPEZIALITÄTEN

### THALI SPECIALITIES

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 163 | <b>Gemüse Thali</b> Vegetable Thali                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20,90€ |
|     | Drei verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Naan serviert mit Basmati Reis<br>3 different vegetable dishes, raita *g, salad, nan *g,h,a and basmati rice                                                                                                                                                                       |        |
| 164 | <b>Sangam Thali</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 24,90€ |
|     | Zwei verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan serviert mit Basmati Reis<br>2 different meat dishes, vegetable dish, raita *g, salad, nan *g,h,a and basmati rice                                                                                                                                             |        |
| 165 | <b>Spezial Thali</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 31,90€ |
|     | Zwei verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan serviert mit Basmati Reis, 1 St. Gulab Jamun, Mango- od. Süß- od. Sauerlassi, 1 St. Papadam<br>2 different meat dishes, vegetable dish, raita *g, salad, nan *g,h,a and basmati rice, 1 piece of Gulab Jamun, mango or sweet or sour lassi, 1 piece of papadam |        |

# REIS SPEZIALITÄTEN

## RICE SPECIALITIES

170 **Sabzi Biryani** 14,90€

mit frischem Gemüse serviert mit Masala Soße (\* j, g)  
with fresh vegetables and served with masala sauce or raita (\*j,g,)

171 **Chicken Biryani** 16,90€

mit Hühnerbrust, Mandeln und Nüssen serviert mit Masala Soße (\* j, g)  
with chicken breast, almonds, nuts and served with masala sauce or raita (\*j,g,)

172 **Mutton Biryani** 18,90€

mit Lammfleisch, Mandeln und Nüssen serviert mit Masala Soße (\* j, g)  
with lamb, almonds, nuts and served with masala sauce or raita (\*j,g,)

## TANDOORI BROT TANDOORI BREAD

174 **Naan** 3,50€

Weizenmehlbrot (\*a, l, c, g)  
Oval raised meal bread(\*a, l, c, g)

175 **Roti** (Vegan möglich) 3,50€

Vollkorn Fladenbrot (\* a4) Vegan möglich  
Wholemeal Flatbread (\*a4) Vegan possible

176 **Parantha** (Vegan möglich) 4,50€

mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter (\* a4) Vegan möglich  
Multi-layered wholemeal bread with butter (\*a4) Vegan possible

177 **Pudina Parantha** 4,50€

Fladenbrot mit Minze (\*a4) Vegan möglich  
Oval raised meal bread filled with fresh Mint (\*a4) Vegan possible

178 **Vegetable Parantha** (Vegan möglich) 4,90€

mit Gemüse (\*a4)  
Oval raised meal bread filled with fresh vegetables (\*a4)Vegan possible

179 **Paneer Kulcha** 4,90€

Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse (\*a, l, c, g)  
Oval raised meal bread filled with homemade cheese (\*a1, c, g)

180 **Garlic Naan** 4,50€

Knoblauchbrot aus Weizenmehl (\*a, l, c, g)  
Oval raised meal bread filled with Garlic (\*a1, c, g)

181 **Peshawari Naan** 5,50€

Hefeteigbrot mit Rosinen und Nüssen (\*a, l, c, h)  
Oval raised meal bread filled with raisins and nuts (\*a, l, c, h)

182 **Onion Kulcha** 4,90€

Fladenbrot mit Zwiebeln (\* a1, c, g)  
Oval raised meal bread filled with onions (\*a1,c,g)

183 **Bhatura** 4,90€

frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl (\*a, l, c)  
Fried flatbread made from wheat flour (\*a, l, c)

184 **Butter Naan** 4,90€

Weizenmehlbrot mit Butter (\*a, l, c, g)  
wheat flour bread with butter

185 **Kartoffel Aloo Paratha** 4,90€

Kartoffelbrot mit Butter (\*a, l, c, g)  
potato bread with butter (\*a, l, c, g)

|     |                                          |       |
|-----|------------------------------------------|-------|
| 186 | Papadam (2 Stück - 2 pieces / Vegan)     | 3,50€ |
|     | vegan, zwei Stück von Linsenwaffeln (*h) |       |
|     | 2 Pieces of lentils wafers (*h)          |       |

## BEILAGEN SUPPLEMENTS

|     |                                                  |       |
|-----|--------------------------------------------------|-------|
| 188 | Pinapple Raita                                   | 4,00€ |
|     | Joghurt mit Ananas, süß (*g, 4)                  |       |
|     | Yoghurt with Pineapple and spices (*g, 4)        |       |
| 189 | Alu Raita                                        | 4,00€ |
|     | Joghurt mit Kartoffel und Gewürzen (*g, 4)       |       |
|     | Yoghurt with cucumber, tomato and spices (*g, 4) |       |
| 190 | Kheere Ka Raita                                  | 4,00€ |
|     | Joghurt mit Gurke und Gewürzen (*g, 4)           |       |
|     | Yogurt with cucumber and spices (*g, 4)          |       |
| 191 | Pulao Rice                                       | 5,50€ |
|     | Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet          |       |
|     | Basmati rice prepared Mughal style               |       |
| 192 | Basmati Reis Basmati Rice                        | 3,00€ |

## DIPS DIPS

|     |                         |       |
|-----|-------------------------|-------|
| 200 | Masala Dip (*g, h, 4)   | 2,50€ |
| 201 | Chili Dip (*g, h, 4)    | 2,50€ |
| 202 | Mango Dip (*g, h, 4)    | 2,50€ |
| 203 | Tamarind Dip (*g, h, 4) | 2,50€ |
| 204 | Achari Dip (*g, h, 4)   | 2,50€ |
| 205 | Mint Dip (*g, h, 4)     | 2,50€ |
| 206 | Korma Dip (*g, h, 4)    | 2,50€ |

## DESSERTS DESSERTS

|     |                                                           |       |
|-----|-----------------------------------------------------------|-------|
| 197 | Mangocreme mit Vanille-Eis (*g, h)                        | 4,90€ |
| 198 | Kulfi Stick                                               | 3,10€ |
|     | Indische Eis am Stil, Mango und Pistazie (*g, h, 7)       |       |
|     | Indian ice cream stick ,mango or pistachio (*g, h, 7)     |       |
| 199 | Gulab Jamun                                               | 4,50€ |
|     | Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken (*g, a, 1) |       |
|     | Bake balls of milk and cheese in honey (*g,a,1)           |       |

# SANGAM

Indisches Restaurant



## Allergene Allegens

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) • **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse • **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse • **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) • **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) • **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse • **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse • **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite • **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

**A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.) • **B** contains crustaceans or crustacean products • **C** contains eggs or egg products • **D** contains fish or fish products • **E** contains peanuts or peanut products • **F** contains soy or soy products • **G** contains milk or milk products (lactose) • **H** contains nuts or their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts) • **I** contains celery or celery products • **J** contains mustard or mustard products • **K** contains sesame seeds or sesame seed products • **L** contains sulfur dioxide and sulphites • **M** contains lupine or products thereof • **N** mollusks or products thereof

## Zusatzstoffe Additives

1 mit Konservierungsmittel • 2 mit Geschmacksverstärker • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 mit Farbstoff • 5 enthält Sulfite • 6 mit Süßstoff • 7 mit koffeinhaltig • 8 chininhaltig • 9 geschwärzt • 10 enthält eine Phenylalaninquelle

1. with preservatives 2. with flavor enhancer 3. with antioxidant 4. with coloring 5. contains sulphites 6. with sweetener 7. with caffeine 8. with quinine 9. blackened 10. contains a source of phenylalanine

Montag bis Freitag von 11:30 bis 15:00 Uhr  
und von 17:00 bis 23:00 Uhr

Samstag und Sonntag von 11:30 bis 23:00 Uhr

Maximilianstraße 39, 95444 Bayreuth  
Tel.: 0921 758 68 274