Champor

– FOR SPICE ADDICTS –

SEIT 2004

MALAYSIAN KITCHEN

TAKE-AWAY

WWW.CHAMPOR.DE

Tel.089 / 993 177 64

WORAUF HABEN SIE APPETIT?

BEAUTIFUL STARTERS
POWER SOULFOOD
HAUPTGERICHTE
EXTRAS
COCKTAILS & DESSERTS

Wir verarbeiten nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Scharf ist scharf! Somit kann leicht scharf für manche Gäste scharf sein. Milde Speisen sind mit einem * gekennzeichnet.

Vorbestellungen
Di.-Sa. ab 17 Uhr unter 089 / 99317764
Abholzeiten ab Di.-Sa. 18:00 Uhr

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf www.champor.de.
Vegetarier und Familien mit Kind bitten wir, telefonisch anzufragen. Gerne bereiten wir für Sie ein individuelles Gericht zu. Preise inkl. gesetzl. MwSt. (Alle Angaben unter Vorbehalt).

Unsere Take-Away Behälter sind nicht für den Ofen oder die Mikrowelle geeignet.

BEAUTIFUL STARTERS

Dim Sum (5 Stück)
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-, Hähnchenbrustfilletpaste **14,90 EUR**

Spicy Prawn Cakes (4 Stück)
Feine, würzige Garnelenpflanzerl gebraten, serviert mit Dip **14,90 EUR**

Butter Prawns
Riesengarnelen kurz gebraten in Butter mit Knoblauch, Curry-Blätter, Chili und Kokosrapeln – leicht scharf **15,90 EUR**

Chili Wantans
Hausgemachte, mit würzigem Hähnchenfleisch gefüllte Teigtaschen, gekocht und geschwenkt in einer scharfen Koriander-Knoblauch-Chili-Sauce – scharf **14,90 EUR**

Murtabak*
An Indian-Muslim Penang street special. Also known lovingly as Mamaks. Malaysisches Fladenbrot bedeckt mit fein gehacktem, würzigen Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Eiern, serviert mit Curry-Dip – pikant **15,90 EUR**

Roti Canai * (1 Stück)
Malaysisch – Indisches Fladenbrot, warm **3,50 EUR**

Curry-Dip
Spezieller in Malaysia gemahlener Curry **4,00 EUR**

Mango Kerabu (vegetarisch)
Pikanter Salat aus frischer Mango angemacht mit einer hausgemachten Zitronengrass-Vinaigrette und Erdnüssen – pikant **13,90 EUR**

POWER SOULFOOD

Koay Teow Goreng
Flache Reisnudeln, gebraten mit frischen Knoblauch, Schalotten und Frühlingszwiebeln - pikant
Gemüse (vegetarisch) oder Hähnchen **15,90 EUR**

Minced Chicken
Fein gehackte Hähnchenbrust, gebraten in einer hausgemachten Paste aus Chili, Schalotten und Zitronengras – leicht scharf **15,90 EUR**

Chili Tamarind Beef
Gebratene Streifen von der Rindersteakhüfte mit Sambal, hausgemachter Tamarindsauce und Knoblauch – leicht scharf **16,90 EUR**

Lemongrass Curry
Feine Streifen, gebraten in hausgemachter Curry-Paste aus Zitronengras, Schalotten, Kaffirblättern und Chili, geköchelt in Kokosnussmilch – scharf
Hähnchen **15,90 EUR**
Rind **16,90 EUR**

Ginger Chicken
Geschnittenes Hühnerbrustfilet oder BioTofu mit frischem Ingwer und Gemüse
Hähnchen oder BioTofu **15,90 EUR**

Sambal Fried Rice
Gebratener Reis nach malaysischer Art mit Shrimps, Gemüse, Sambal und Eiern – leicht scharf **15,90 EUR**

HAUPTGERICHTE

Vegetable and Tofu Sodhi * (vegetarisch)
Tofu und verschiedene Gemüse geköchelt in einer haus-gemachten Gelbgewürz-Curry-Paste aus Gelbgewürz, Knoblauch, Schalotten, Jeera und Sambal, garniert mit Koriander – leicht scharf **19,90 EUR**

Chicken Curry
Hühnerbrustfiletstreifen und Kartoffeln, geköchelt in Kokosnussmilch mit einer hausgemachten Masala-Mix-Paste aus Zimt, Anis, trockenem Chili und Schalotten – leicht scharf kann scharf wirken **21,90 EUR**

Crispy Duck
Knusprig gebratene Ente, nach einem Spezialrezept mariniert, serviert auf einer Curry Mischung aus der thailändischen und indischen Küche. Masala Curry, Knoblauch Curry Blättern, Chili, Zitronengras und Chili-Öl – scharf
Entenkeulen oder Entenbrust **24,00 EUR**

Wenn sie nicht scharf essen möchten, empfehlen wir Tamarind-Ente * **24,00 EUR**

Nonya Prawns Petai
Eine Kombination aus frischer Kokosnuss und Petai-Bohnen. Riesengarnelen und gestoßener Petai, Zitronengras, frischem Chili, Knoblauch kurz gebraten in einem hausgemachten Sambal, frischer Kokosnuss und Tamarinde garniert mit Kaffirblättern und frischem Chili – scharf **28,00 EUR**

Wenn Sie nicht scharf essen möchten, empfehlen wir Prawn-Sodhi * **28,00 EUR**

Ayam Percik
Bekanntes und beliebtes Malayan Gericht mit Erdnuss-Sauce Geschnittene Hühnerbrust, gebraten in Gelbgewürz, Kumin, Zitronengras, hausgemachter Erdnuss-Sauce, Karfirblättern und Sambal, garniert mit Korinander und Erdnüssen – leicht scharf **21,00 EUR**

Lemongrass Beef Curry
Fein geschnittene Streifen aus der Rindersteakhüfte, gebraten in einem hausgemachten Curry aus frischem Zitronengras, Kaffirblättern, Gelbgewürz und Chili, in Kokosmilch geköchelt – leicht scharf **26,00 EUR**

Dark Stir Fried Beef*
Malaysisch Chinesisches Gericht, welches mit einer Schale Reis und gedämpftem Gemüse serviert wird. Feine Streifen vom Rind, gebraten in einer hausgemachten, dicken, dunklen Sauce aus Knoblauch, Portwein, indonesischer Ketjap Manis, Sambal und Sternanis, serviert mit Spiegelei – pikant **26,00 EUR**

EXTRAS

Extra Portion Reis Nasi Lemak
(Kokosnussreis mit Kokosnussmilch, Pandanblättern, Ingwer und Zitronengrass
– je Portion groß 4,50 EUR **– klein 3,50 EUR**

Nasi Putih aromatischer Jasminreis (AAA-Qualität)
– je Portion groß 4,50 EUR **– klein 3,50 EUR**

Side Orders. Extra Chili
Hausgemachte Sambal-Chili Paste mit Belacan (scharf) oder frischer Chili **– je Portion 2,50 EUR**

Extra Herbs or Spice
Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen
– je Portion 2,50 EUR

COCKTAILS & DESSERTS

Mango Sticky Rice
Klebreis mit Mango in Palmblattschachteln
– 4 Stück **10,90 EUR**

The Legendary Champor's Papa Mai Tai
Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Zukersirup **10,90 EUR**

SPICY POINTS

Als Dankeschön für unsere treuen Gäste bieten wir eine Bonuskarte an. Sammeln Sie mit je 15 EUR Einkaufswert einen Spicy Point. Nach 10 Spicy Points erwartet Sie ein einmaliger Rabatt von 15 EUR.

Die Aktion ist bis zum 31.12.21 befristet.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite oder rufen Sie uns an.

RESTAURANT CHAMPOR
Wartherstraße 5 · 81927 München
Tel. 089 / 993 177 64
info@champor.de | www.champor.de

/ mychampor / mychampor

[1] Please ask us for the allergens, subject to labelling lot LMIV EU 1169/2011
Kennzeichnungspflichtigen Allergene nach LMIV EU 1169/2011