



# Champor

- FOR SPICE ADDICTS -  
SEIT 2004

MALAYSIAN KITCHEN

TAKE - AWAY

[WWW.CHAMPOR.DE](http://WWW.CHAMPOR.DE)

Tel. 089 / 993 177 64

# WORAUF HABEN SIE APPETIT?

## BEAUTIFUL STARTERS

## THE HOME KITCHEN

## HAUPTGERICHTE

## EXTRAS

## COCKTAILS & DESSERTS

### Unser Qualitätsanspruch

Wir kochen mit Fleisch von freilaufenden Hühner des Geflügelhofs Gerlmaier, im bayrischen Forstern. Wir verarbeiten nur frische, ganze Barbarie-Enten aus Deutschland und hochwertiges Fleisch aus natürlicher Aufzucht. Unser Seafood kommt von Kagerer und aus regionaler Fischzucht.

Sollten unsere hochwertigen Rohstoffe nicht lieferbar sein, kann es vorkommen, dass einzelne Gerichte ausverkauft sind.

Scharf heißt bei uns wirklich scharf – wir kochen original malaysisch. Vegetarier und Familien mit Kind bitten wir, telefonisch anzufragen. Gerne bereiten wir für Sie ein individuelles Gericht zu.

### Vorbestellungen unter 089 / 99317764

**Unsere Abholzeiten: Di.-Fr. 11:30 – 14:00 Uhr  
& Di.-Sa. 18:00 – 22:00 Uhr**

**Ab 17:00 - 18:30 Uhr nehmen wir die Bestellungen für den Abend an.**

**Spätere Bestellungen können zu langen Wartezeiten führen.**

## BEAUTIFUL STARTERS

### Rojak Mamak \* (vegetarisch)

Gebratene Kartoffeln, hausgemachte Pakoras, Bio-Tofu, frische Sojasprossen, knusprige Wantans geschnitten und geschwenkt in einer hausgemachten Chili-Sambal-Sauce, garniert mit Sesam und Erdnüssen - leicht scharf **15,90 EUR**

### Butter Prawns

Riesengarnelen kurz gebraten in Butter mit Knoblauch, Curry-Blätter, Chili und Kokosraspeln – leicht scharf **17,90 EUR**

### Chili Wantans

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

### Roti Canai \* (1 Stück)

Malaysisch – Indisches Fladenbrot, warm **3,80 EUR**

## THE HOME KITCHEN

### Koay Teow Goreng

Flache Reismudeln, gebraten mit frischen Knoblauch, Schalotten und Frühlingszwiebeln – pikant **Gemüse (vegetarisch) oder Hähnchen 15,90 EUR**

### Spicy Sambal Chicken

Fein geschnittene Hähnchenbrust, gebraten mit hausgemachten Sambal, Zwiebeln und Bohnen – scharf **16,90 EUR**

### Lemongrass Curry

Feine Streifen, gebraten in hausgemachter Curry-Paste aus Zitronengras, Schalotten, Kaffirblättern und Chili, geköchelt in Kokosnussmilch – scharf

**Hähnchen 16,90 EUR**

**Rind 17,50 EUR**

### Ginger Stir Fry

Geschnittene Hühnerbrust oder Rindersteakhüfte oder BioTofu, mit frischem Ingwer und Gemüse

**BioTofu 15,90 EUR**

**Hähnchen 16,90 EUR**

**Rind 17,50 EUR**

## HAUPTGERICHTE

### Mix Box Mamak Jo

Gemischtes Curry mit Reis.

Gebratene Hühnerschenkel in Curry, Kurkuma Gemüse, zerkleinerte Papadams, Spiegelei und eingelegte Zwiebeln **20,00 EUR**

### Vegetable and Tofu Sodhi \* (vegetarisch)

Tofu und verschiedene Gemüse, geköchelt in einer hausgemachten Gelbgewürz-Curry-Paste aus Gelbgewürz, Knoblauch, Schalotten, Jeera und Sambal, garniert mit Koriander – leicht scharf **21,00 EUR**

### Nonya Chicken Curry

Hühnerbrustfiletstreifen und Kartoffeln, geköchelt in Kokosnussmilch mit einer Paste aus Galangal, Gelbgewürz, Zitronengras, Shrimppaste, Kaffirblätter, trockenem Chili und Schalotten – leicht scharf, kann scharf wirken **22,00 EUR**

**Entengerichte gibt es nur so lange der Vorrat reicht.**

### Crispy Garlic Duck

Mörser und Stößel sind unsere Werkzeuge!

Knusprig gebratenes Babarrie-Entenfleisch geschwenkt in einer Gewürzmischung aus frisch gestoßenen Petai Bohnen, roter Chili, Knoblauch, Schalotten und Shrimp Paste – scharf

Anders, intensiv und fischig, für fortgeschrittene Asian-Fans die Shrimp-Paste lieben. **33,00 EUR**

**Wenn sie nicht scharf essen möchten, empfehlen wir Tamarind-Ente \***

**33,00 EUR**

### Prawn & Fish Serai Kari

Beliebte Kombination aus Riesengarnelen und Fisch mit den Aromen von Bananenblatt und Zitronengras.

Riesengarnelen und Stücke vom Fisch des Tages geköchelt in einer hausgemachten Zitronengraspaste mit frischem Chili, Knoblauch, Gelbgewürz, Galangal und Tamarind abgeschmeckt mit Kokosnussmilch, eingeschlagen im Bananenblatt – leicht scharf, kann scharf wirken **32,00 EUR**

**Wenn Sie nicht scharf essen möchten, empfehlen wir Tamarind Prawns \***

**30,00 EUR**

### Ayam Percik

Bekanntes und beliebtes Malayan Gericht mit Erdnuss-Sauce

Zitronengras, hausgemachter Erdnuss-Sauce, Kaffirblätter und Sambal, garniert mit Koriander und Erdnüssen – leicht scharf **23,00 EUR**

### Dry Style Kaffir Beef

Malay Thai Fusion, Lime leaves perfume the Beef.

Rindersteakhüfte fein geschnitten und gebraten in einer hausgemachten Zitronengras-Paste aus Gelbgewürz, Chili, Knoblauch, Galangal und Kaffirblättern – scharf und anders **29,00 EUR**

### Caramelized Beef

Home Style malaysian-chinese dish, sweet, sticky, little spicy.

Feine Streifen vom Rind, gebraten in einer hausgemachten, dicken, dunklen Sauce aus Knoblauch, Honig, indonesischer Ketjap Manis, Sojasaucen und Sternanis, serviert auf blanchiertem Gemüse mit Sesamöl – pikant **29,00 EUR**

## EXTRAS

### Extra Portion Reis Nasi Lemak

(Kokosnussreis) mit Kokosnussmilch, Pandanblättern, Ingwer und Zitronengras  
– 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

Klebereis mit Mango in Palmblassschachteln  
– 4 Stück **12,90 EUR**

### The Legendary Champor's Papa Mai Tai

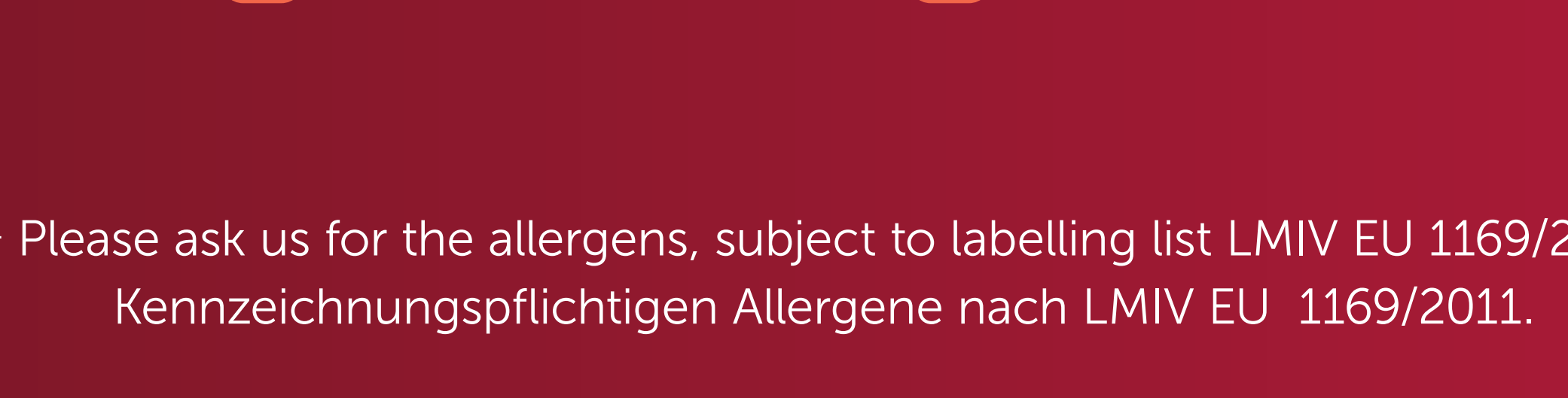
Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Orangelikör, Zuckersirup **12,90 EUR**

**Preise inkl. gesetzl. MwSt. Alle Angaben unter Vorbehalt.**  
Unsere Take-Away Behälter sind nicht für den Ofen oder die

## 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 31.12.22 befristet.**



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

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

 / mychampor  / mychampor

<sup>1</sup> Please ask us for the allergens, subject to labelling list LMIV EU 1169/2011.  
Kennzeichnungspflichtigen Allergene nach LMIV EU 1169/2011.