Champor

– FOR SPICE ADDICTS –

SEIT 2004

MALAYSIAN KITCHEN

TAKE-AWAY

WWW.CHAMPOR.DE

Tel.089 / 993 177 64

WORAUF HABEN SIE APPETIT?

BEAUTIFUL STARTERS

THE HOME KITCHEN

HAUPTGERICHTE

EXTRAS

COCKTAILS & DESSERTS

Unser Qualitätsversprechen

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 auswirkauft 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

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 — **15,90 EUR**

Butter Prawns
Riesengarnelen kurz gebraten in Butter mit Knoblauch, Curry-Blätter, Chili und Kokosraspeln – leicht scharf — **16,90 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**

Curry-Dip
Spezell in Malaysia gemahlener Curry — **4,80 EUR**

THE HOME KITCHEN

Koay Teow Goreng
Flache Reisnudeln, 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, gekocht 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

Vegetable and Tofu Sodhi * (vegetarisch)
Tofu und verschiedene Gemüse, gekocht in einer hausgemachten Gelbgewürz-Curry-Paste aus Gelbgewürz, Knoblauch, Schalotten, Jeera und Sambal, garniert mit Koriander – leicht scharf — **21,00 EUR**

Nonya Chicken Curry
Hühnerbrustfilletstreifen und Kartoffeln, gekochelt 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.

Chili Garlic Duck
Mörser und Stößel sind unsere Werkzeuge!
Knusprig gebratenes Babarie-Entenfleisch geschwenkt in einer Gewürzmischung aus frisch gestoßenem Petai Bohnen, roter Chili, Knoblauch, Schalotten und Shrimp Paste – scharf
Anders, intensiv und fischig, für fortgeschrittene Asian-Fans die Shrimp Paste lieben. — **29,90 EUR**

Wenn sie nicht scharf essen möchten, empfehlen wir Tamarind-Ente * — **29,90 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 gekochelt 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
Beliebtes und beliebtes Malayan Gericht mit Erdnuss-Sauce
Geschnittene Hähnchenbrust, gebraten in Gelbgewürz, Kumin, 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, Sojasauczen und Sternanis, serviert auf blanchiertem Gemüse mit Sesamöl – pikant — **28,00 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 — **11,90 EUR**

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

Angaben zu Allergenen finden Sie unter **www.champor.de**

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
Wartheestraße 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 LMV EU 1169/2011.
Kennzeichnungspflichtigen Allergene nach LMV EU 1169/2011.