

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.

Bestellungen Di.-Sa. ab 17:30 Uhr unter 089 / 99317764
Unsere Öffnungszeiten / Abholzeiten Di.-Sa. ab 18:00 Uhr.
Vegetarier und Familien mit Kind bitten wir, telefonisch anzufordern. 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.

Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten, wir informieren Sie gerne.¹

BEAUTIFUL STARTERS

Dim Sum (5 Stück)

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-, Hähnchenbrustfiletpaste **14,90 EUR**

Spicy Fish Cakes (4 Stück)

Feine, würzige Fischpfanzerl gebraten, serviert mit Dip **14,90 EUR**

Butter Prawns

Riesengarnelen kurz gebraten in Butter mit Knoblauch, Curry-Blätter, Chili und Kokosraspeln – 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, würzigem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Eiern, serviert mit Curry-Dip – pikant **14,90 EUR**

Roti Canai * (1 Stück)

Malaysisch – Indisches Fladenbrot, warm **3,50 EUR**

Curry-Dip

Speziell 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**

Sesame Tofu – Power Food

Bio-Tofu mit Panko und Eiern paniert und gebraten, angemacht in einer hausgemachten Tamarind-Chili-Sauce, garniert mit Nüssen und Sesamkörnern – pikant **13,90 EUR**

POWER SOULFOOD

Koay Teow Goreng

Flache Reismudeln, 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**

Stir Fried Spicy Beef

Gebratene Streifen von der Rindersteakhälfte mit Sambal, Spitzpaprika und Zwiebeln – 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

Sambal Duck

Mariniertes, gebratenes Entenfleisch fein geschnitten, geschwenkt in Chili, Sambal und Knoblauch – scharf **16,90 EUR**

Stir Fried Tamarind

Feines Gemüse und Bio-Tofu gebraten in einer hausgemachten Tamarind-Sauce **Gemüse (vegetarisch) oder Hähnchen 15,90 EUR**

HAUPTGERICHTE

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 **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 **19,90 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 Hähnchenbrust, gebraten in Gelbgewürz, Kumin, Zitronengras, hausgemachter Erdnuss-Sauce, Karfirblättern und Sambal, garniert mit Koriander und Erdnüssen – leicht scharf **21,00 EUR**

Lemongrass Beef Curry

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

Mamak Mee

Eine indisch-muslimische Streetfoodspezialität. Nudelgericht gebraten mit einer hausgemachten Chili-Knoblauch-Sauce und fein geschnittenen Rinderstreifen, Pakora (Kartoffelstreifen in Kichererbsen-Mehl frittiert) dazu Bio Tofu, garniert mit frischen Sojasprossen und Limette zum Verfeinern – 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 Curry, 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 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 Palmblattschachteln **– 4 Stück 10,90 EUR**

The Legendary Champor's Papa Mai Tai

Rum, Limentensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Zuckersirup **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 31.08.21 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

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