

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**

Pulled Duck Salad

Pikanter Entensalat, angemacht mit Kräuter, serviert mit Salatblättern zum Einrollen **14,90 EUR**

Butter Prawns

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

Murtabak *

Malaysisches Fladenbrot bedeckt mit fein gehacktem, würzigem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Eiern, serviert mit Curry-Dip – pikant **14,90 EUR**

Chili Wantans

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

Mango Kerabu

Pikanter Salat aus frischer Mango angemacht mit einer Zitronengrass Vinaigrette und Erdnüssen – pikant – vegetarisch **12,90 EUR**

Roti Canai * (1 Stück)

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

Curry-Dip

Speziell in Malaysia gemahlener Curry **3,50 EUR**

Qualität und Tierwohl sind uns wichtig,
daher verwenden wir:

- ✓ Das Fleisch von freilaufenden Hühner aus dem Geflügelhof Gerlmaier in Forstern in Bayern.
- ✓ Frische, ganze Enten aus dem Frankenland.
- ✓ Hochwertiges argentinisches Rind aus natürlicher Aufzucht.
- ✓ Seafood & Delikatessen von Kagerer.
- ✓ Plastikfreie Take-Away Verpackung.
Nicht für Mikrowelle oder Backofen geeignet.

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

f / mychampor

ig / mychampor

Champor

– FOR SPICE ADDICTS –
SEIT 2004

MALAYSIAN KITCHEN

TAKE-AWAY
WWW.CHAMPOR.DE
Tel. 089 / 993 177 64

MIX & MATCH

Gehen Sie auf kulinarische Reise, Urlaubsfeeling mit südostasiatischen Köstlichkeiten – ganz bequem zuhause.

Probieren Sie mit dem Mix & Match Prinzip unsere leckeren Gerichte – so wie in Malaysia – aus.

Ob große oder kleine Portionen, Vorspeisen oder Hauptgerichte, mixen Sie wie Sie wollen.

Lassen Sie es sich schmecken!

Vegetarier und Familien mit Kind, bitten wir telefonisch anzufragen. Gerne bereiten wir für Sie ein individuelles Gericht zu.

**Bei uns ist scharf wirklich scharf!
Milde Speisen sind mit einem * gekennzeichnet.**

Preise inklusive gesetzlicher MwSt. Alle Gerichte und Preise unter Vorbehalt.

KLEINE, GESUNDE MAHLZEITEN

Stir Fried Tamarind *

Feine Streifen gebraten mit frischem Ingwer und Gemüse – pikant

Bio Tofu (vegetarisch) oder Hähnchen 13,90 EUR

Black Pepper *

Feine Streifen und Gemüse gebraten in einer hausgemachten Paste aus frisch gestoßenem schwarzen Pfeffer, Korianderwurzel und Knoblauch – pikant

**Tofu (vegetarisch) oder Hähnchen 13,90 EUR
Rind 14,90 EUR**

Lemongrass Curry

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

**Tofu (vegetarisch) oder Hähnchen 13,90 EUR
Rind 14,90 EUR**

Stir Fried Sambal Duck

Gebratenes Entenfleisch nach Nonya Art mit Sambal, Knoblauch und Zwiebeln – scharf

15,90 EUR

HAUPTGERICHTE (ABENDKARTE)

Belacan Fried Rice

Reis gebraten mit fein gehacktem Hähnchenbrustfilet, Shrimps und frischem Chili, abgeschmeckt mit einer hausgemachten Sambal-Sauce und Shrimppaste, serviert mit Keropok und Chicken Boxing – leicht scharf, anders, intensiv – für fortgeschrittene Asien-Fans

21,00 EUR

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

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.

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,
bestellen Sie die Tamarind-Ente * (24,00 EUR)**

Chili Garlic Duck

Knusprig gebratenes Entenfleisch geschwenkt in einer Gewürzmischung aus frisch gestoßenem Petai Bohnen, roter Chili, Knoblauch, Schalotten und Shrimp Paste.

Anders, intensiv und fischig, für fortgeschrittene Asian-Fans. Wir lieben es! – scharf 26,00 EUR

Dark Stir Fried Beef *

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

Claypot Beef Curry

Einfach nur himmlisch für Liebhaber würzigen Rindfleischs – wir kochen nur einige Portionen am Tag. Rindfleisch gewürfelt und geköchelt in einer Paste aus Masala-Curry, Chili, Ingwer, Koriander und Zitronengras, wird im Tontopf zubereitet – 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

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 Tamarind, garniert mit Kaffirblättern und frischem Chili – scharf

28,00 EUR

**Wenn sie nicht scharf essen möchten,
bestellen Sie Prawn-Sodhi * (28,00 EUR)!**

EXTRAS

Extra Portion Reis Nasi Lemak

(Kokosnussreis) mit Kokosnussmilch, Pandan Blättern, 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**

