



Champor

- FOR SPICE ADDICTS -
SEIT 2004

MALAYSIAN KITCHEN

TAKE-AWAY

WWW.CHAMPOR.DE

TAKE-AWAY

Vorbestellungen unter 089 / 99317764

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

Von 17:00 - 18:30 Uhr nehmen wir die Bestellungen für den Abend an. Spätere Bestellungen können zu langen Wartezeiten führen.

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

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.

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

15,90 EUR

TAKE-AWAY

*Roti Canai * (1 Stück)*

Malaysisch – Indisches Fladenbrot, warm **3,90 EUR**

Curry-Dip

Speziell in Malaysia gemahlener Curry **4,80 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 finden Sie auf den folgenden Seite.

TAKE-AWAY

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

22,00 EUR

Nenas Chicken Curry

Eines meiner liebsten Hühnchengerichte. Inspiriert von einem Familienrezept Penangs.

Hühnerbrustfiletstreifen, Ananasstücke und Kartoffeln geköchelt in Kokosnussmilch mit einer Paste aus Chili, Kumin, Gelbgewürz, Zitronengras, Shrimppaste, Kaffirblätter und Korianderpulver – leicht scharf, kann scharf wirken

24,00 EUR

Entengerichte gibt es nur so lange der Vorrat reicht.

Chili Garlic Duck

Mörser und Stößel sind unsere Werkzeuge!

Knusprig gebratenes Barbarie-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 * **32,00 EUR**

TAKE-AWAY

Ayam Percik Asli Pasar Malam Tun Sardon

Bekanntes und beliebtes Malayan Gericht mit Erdnuss-Sauce

Marinierter Hähnchenschenkel in Gelbgewürz, Kumin, Zitronengras, Kaffirblättern und Sambal im Ofen gegrillt und geschwenkt in hausgemachter Erdnussauce, garniert mit Koriander und Erdnüssen – pikant

(Nur wenige Portionen pro Tag)

27,00 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

29,90 EUR

Extras

Extra Portion Reis Nasi Lemak

(Kokosnusreis) 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**

TAKE-AWAY

Cocktails & Desserts

Mango Sticky Rice

Klebereis mit Mango in Palmblattschachteln

– 4 Stück 12,90 EUR

The Legendary Champor's Papa Mai Tai

Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Zuckersirup

12,90 EUR

Preise inkl. gesetzl. MwSt. Alle Angaben unter Vorbehalt.

Angaben zu Allergenen finden Sie unter www.champor.de oder fragen Sie bitte direkt bei unserem Service nach.

RESTAURANT CHAMPOR

Warthestraße 5 · 81927 München

Tel. 089 / 993 177 64

info@champor.de | www.champor.de

 / mychampor

 / mychampor