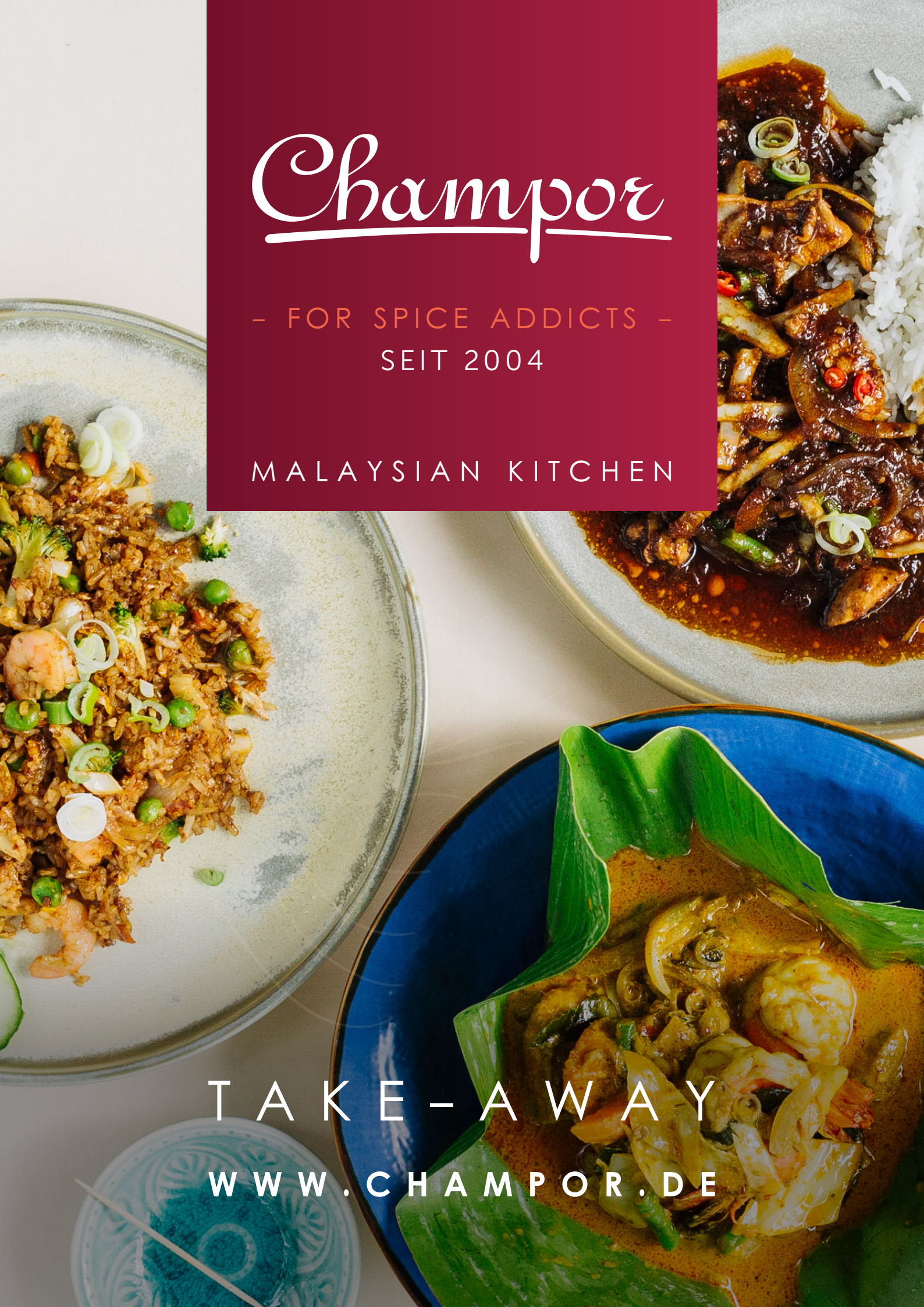

Champor

– FOR SPICE ADDICTS –

SEIT 2004

MALAYSIAN KITCHEN

TAKE-AWAY

WWW.CHAMPOR.DE

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 frische Fleisch von freilaufenden Hühner und Enten des Geflügelhofs Gerlmaier, im bayrischen Forstern. Hochwertiges Rindfleisch 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 **BioTofu 14,90 EUR**

Chili Wantans
Hausgemachte, mit würzigem Hähnchenfleisch gefüllte Teigtaschen, gekocht und geschwenkt in einer scharfen Koriander-Knoblauch-Chili-Sauce – scharf
15,90 EUR

Beef Kerabu
Inspiriert von einem malaiischen Restaurant in Gelugor, Penang.
Fein geschnittenes Rindersteak gebraten und mariniert mit verschiedenen Kräutern, Koriander, Limettenblätter und einer Limetten-Chili-Vinaigrette – leicht scharf
17,90 EUR

Roti Canai * (1 Stück)
Malaysisch – Indisches Fladenbrot, warm **3,90 EUR**

Curry-Dip
Speziell in Malaysia gemahlener Curry **4,80 EUR**

The Home Kitchen

Nasi Lemak Old Style
Kokosnussreis serviert mit einem Chicken Curry Sambal, Ikan Bilis (getrocknete Anchovis), Nüssen, gekochtem Ei und Gurken, auf Bananenblatt serviert – pikant
19,90 EUR

Black Pepper Beef
Gebratene Rindersteaksteifen oder frisches, handgeschnittenes Gemüse mit hausgemachter Pfeffersauce aus frischem, gestoßenem, schwarzen Pfeffer, Knoblauch und Korianderwurzel – pikant
Rind 17,90 EUR **vegetarisch 15,90 EUR**

Lemongrass Curry
Feine Streifen gebraten in hausgemachter Curry-Paste aus Zitronengras, Schalotten, Kaffirblättern und Chili, geköchelt in Kokosnussmilch – scharf
Rind 17,90 EUR **Hähnchen 16,90 EUR** **BioTofu 15,90 EUR**

Mee Goreng Kampung
Gebratene gelbe Nudeln nach malaysischer Art mit einer hausgemachten speziellen Sauce, Kartoffelstücken, Sambal und Rindfleisch, garniert mit frischen Sojasprossen – leicht scharf
Rind 17,50 EUR **vegetarisch 15,90 EUR**

Caramalized Chicken
Fein geschnittene Hähnchenbrust mariniert mit Zimt, Anis und Honig, gebraten in einer dunklen Sauce aus Kicap Manis, Austern Sauce und Sambal, serviert auf blanchiertem Gemüse
17,50 EUR

Sambal Fried Rice
Gebratener Reis nach malaysischer-nonya Art mit Shrimps, Gemüse, Sambal und Eiern – leicht scharf
16,90 EUR

Hokkien Char Home Style
Eiernudeln, Hähnchenstreifen, Garnelen und Pak Choi gebraten in einer dunklen Sauce aus Sesamöl, Essig, Kicap und verschiedenen Soja-Saucen, garniert mit Röstzwiebeln und Sambal – leicht scharf
19,90 EUR

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

„Crispy" Chili Sesame Chicken
Inspiriert von einem chinesischen „chu cha"-Restaurant in einem Viertel von Penang.
Saftiges Hähnchenfleisch fein geschnitten, mit Mehl bestäubt und gebraten. Geschwenkt im Wok mit Chili, Knoblauch, roten Zwiebeln, Curryblättern und einer hausgemachten Chili-Sauce,
mit Sesamkörnern bestreut – scharf
27,00 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 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
34,00 EUR

Wenn Sie nicht scharf essen möchten, empfehlen wir Tamarind Prawns * **33,00 EUR**

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 Erdnusssauce, garniert mit Koriander und Erdnüssen – pikant
(Nur wenige Portionen pro Tag)
28,00 EUR

Entweder mit Hähnchenschenkel oder mit Hähnchenbrust 33,00 Euro – bitte bei Bestellung angeben

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
31,00 EUR

Extras

Extra Portion Reis Nasi Lemak

(Kokosnussreis) mit Kokosnussmilch, Pandanblättern, Ingwer und Zitronengrass

– je Portion **groß 5,00 EUR – klein 4,00 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 12,90 EUR

The Legendary Champor's Papa Mai Tai
Rum, Limenttensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Zuckersirup
13,90 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**

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