

Champor

Warthestraße 5, 81927 muenchen
+498999317764

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| BEAUTIFUL STARTERS

Rojak Mamak

15,90 €

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

Butter Prawns

18,90 €

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

Butter Prawns (Bio Tofu)

15,90 €

BioTofu

Chili Wantans

15,90 €

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

Beef Kerabu

17,90 €

Fein geschnittenes Rindersteak gebraten und mariniert mit verschiedenen Kräutern, Koriander, Limettenblätter und einer Limetten-Chili-Vinaigrette – leicht scharf

Roti Canai

3,90 €

Malaysisch – Indisches Fladenbrot, warm

Curry-Dip

4,80 €

Speziell in Malaysia gemahlener Curry

THE HOME KITCHEN

Nasi Lemak Old Style

19,90 €

Kokosnussreis serviert mit einem Chicken Curry Sambal, Ikan Bilis (getrocknete Anchovis), Nüssen, gekochtem Ei und Gurken, auf Bananenblatt serviert – pikant

Black Pepper Beef (Rind)

17,90 €

Gebratene Rindersteaksteifen mit hausgemachter Pfeffersauce aus frischem, gestoßenem, schwarzen Pfeffer, Knoblauch und Korianderwurzel – pikant

Black Pepper Beef (vegetarisch)

15,90 €

Frisches, handgeschnittenes Gemüse mit hausgemachter Pfeffersauce aus frischem, gestoßenem, schwarzen Pfeffer, Knoblauch und Korianderwurzel – pikant

Lemongrass Curry (Rind)

17,90 €

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

Lemongrass Curry (Hähnchen)

16,90 €

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

Lemongrass Curry (BioTofu)

15,90 €

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

Mee Goreng Kampung (Rind)

17,50 €

Gebratene gelbe Nudeln nach malaysischer Art mit einer hausgemachten speziellen Sauce, Kartoffelstücken, Sambal und Rindfleisch, garniert mit frischen Sojasprossen – leicht scharf

Mee Goreng Kampung (vegetarisch)

15,90 €

Gebratene gelbe Nudeln nach malaysischer Art mit einer hausgemachten speziellen Sauce, Kartoffelstücken und Sambal, garniert mit frischen Sojasprossen – leicht scharf

Caramalized Chicken

17,50 €

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

Sambal Fried Rice

16,90 €

Gebratener Reis nach malaysischer-nonya Art mit Shrimps, Gemüse, Sambal und Eiern – leicht scharf

Hokkien Char Home Style

19,90 €

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

| HAUPTGERICHTE

Vegetable and Tofu Sodhi 24,00 €

Tofu und verschiedene Gemüse, geköchelt in einer haus-gemachten Gelbgewürz-Curry-Paste aus Gelbgewürz, Knoblauch, Schalotten, Jeera und Sambal, garniert mit Koriander – leicht scharf

„Crispy“ Chili Sesame Chicken 28,00 €

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

Chili Garlic Duck 34,00 €

Knusprig gebratenes Babarrie-Entenfleisch geschwenkt in einer Gewürzmischung aus frisch gestoßenen Petai Bohnen, roter Chili, Knoblauch, Schalotten und Shrimp Paste – scharf

Prawn & Fish Serai Kari 36,00 €

Riesengarnelen und Stücke vom Fisch des Tages geköchelt in einer hausgemachten Zitronengrasspaste mit frischem Chili, Knoblauch, Gelbgewürz, Galangal und Tamarind abgeschmeckt mit Kokosnussmilch, eingeschlagen im Bananenblatt – leicht scharf, kann scharf wirken

Ayam Percik Asli Pasar Malam Tun Sardon 28,00 €

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

Caramelized Beef 32,00 €

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

| EXTRAS

Extra Portion Reis Nasi Lemak 5,00 €

Kokosnussreis mit Kokosnussmilch, Pandanblättern, Ingwer und Zitronengrass

Nasi Putih aromatischer Jasminreis 4,50 €

Aromatischer Jasminreis (AAA-Qualität)

Extra Chili 2,50 €

Hausgemachte Sambal-Chili Paste mit Belacan (scharf) oder frischer Chili

Extra Herbs or Spice 2,50 €

Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen

THE MALAYSIAN LUNCH

Stir Fried Tamarind (Bio Tofu) Bio Tofu gebraten in einer hausgemachten Tamarind-Sauce	13,90 €
Stir Fried Tamarind (Hähnchen) Hähnchen gebraten in einer hausgemachten Tamarind-Sauce	13,90 €
Black Pepper (Bio Tofu) Feine Streifen und Bio Tofu gebraten in einer hausgemachten Paste aus frisch gestoßenem schwarzen Pfeffer, Korianderwurzel und Knoblauch – pikant	13,90 €
Black Pepper (Hähnchen) Feine Streifen und Hähnchen gebraten in einer hausgemachten Paste	13,90 €
Black Pepper (Rind) Feine Streifen und Rind gebraten in einer hausgemachten Paste	14,90 €
Mamak Mee Malaysische Straßenspezialität: Nudelgericht gebraten mit einer hausgemachten Chili-Knoblauch-Sauce und geschnittenen Pakora, Bio Tofu und Rindersteakstreifen, garniert mit frischen Sojasprossen und Limetten	14,90 €
Lemongrass Curry (Rind) Feine Streifen gebraten in hausgemachter Curry-Paste, geköchelt in Kokosnussmilch	14,90 €
Lemongrass Curry (Hähnchen) Feine Streifen gebraten in hausgemachter Curry-Paste, geköchelt in Kokosnussmilch	13,90 €
Lemongrass Curry (Bio Tofu) Bio Tofu gebraten in hausgemachter Curry-Paste, geköchelt in Kokosnussmilch	13,90 €
Stir Fried Sambal Duck Gebratenes Entenfleisch nach Nonya Art mit Sambal, Knoblauch und Zwiebeln – scharf	15,90 €
Dim Sum Hausgemachte, gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit einer Paste aus Hähnchenfleisch und Shrimps, serviert mit hausgemachter Ingwer Dip	14,90 €