

Herzlich Willkommen bei Dapura Mia Restaurant, Bar und Take Away!

Wir freuen uns, Sie in unserem neuen asiatischen Restaurant begrüßen zu dürfen!

Das Lokal ist Vielen aus der Region noch als „Nelson Pub“ bekannt, welches in den 80er und 90er für Dart bekannt war. Wer uns jedoch seit dem 11. Juli 2020 besucht hat, konnte die Vergangenheit kaum wieder erkennen. Dank den fein zubereiteten Speisen und dem authentischen Flair fühlen Sie sich wie in Südostasien.

Die Wände sind mit anthrazitfarbenem Schieferstein und indonesischem Bambus verkleidet, die Polsterung der Stühle und Sitzbänke erstrahlt in einem frischen Olivgrün, kupferfarbene Tische runden das Ensemble ab und über einen steinernen Buddha plätschert ein Brunnen.

Der Name Dapura Mia ist eine Kombination aus dem Namen der Gründerin und dem indonesischen Wort «dapur», was soviel bedeutet wie Küche. „Pura“ bedeutet zudem Tempel, also ein Tempel für asiatische Köstlichkeiten.

Mia kommt ursprünglich aus Sumatra, Indonesian und hat Jahre in China verbracht. Durch das Leben und Reisen in der Region hatte sie die Möglichkeit, in mehrere asiatische Küchen Einblick zu erhalten. Deswegen wird das Menu auch nicht nur einem einzigen Land zugeschrieben.

Auf der Speisekarte finden sich indonesische Satay, Randang-Curries, singapurianische Laksa, thailändische Fish-Cakes, vietnamesische Sommerrollen, japanische Gyoza, Frühlingsrollen und vieles mehr, angereichert mit Mia's hausgemachten Saucen.

Und wer einfach nur die angenehme Atmosphäre im asiatischen „Tempel“ genießen möchte, darf sich gerne an die Bar setzen und einen der tropischen Drinks ausprobieren.

Wir freuen uns, Sie kulinarisch zu verwöhnen und hoffen, dass Sie es rundum genießen!

Liebe Grüsse,

Mia Schreiber



Vorspeisen

Frühlingsrollen (Rind / Vegi) 2 Stück 9.50

Grosse knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse, Koriander an einer hausgemachter Mango-Sauce

Sommerrollen (Vegi) 4 Stück 17.50

Knackige Salatblätter, Mango und Erdnüsse eingewickelt in Reispapier nach vietnamesischer Art

Sommerrollen (mit Garnelen) 4 Stück 19.50

Sommerrollen mit knusprigen Tempura-Garnelen und einer rässigen hausgemachten Sauce

Dimsum Jaozi (Rind / Vegi) 3 Stück 12.50

Hausgemachte saftig-gedämpfte Dumplings verfeinert mit Mia's Langanai Sauce



Spinat-Tempura (Vegi) 3 Stück 12.50

Frittierte Spinat-Tempura mit hausgemachter Erdnuss-Sauce



Satay (Poulet / Vegi) 3 Stück 15.50

Gebratene Spiessli (Poulet oder Tofu/Tempe) mit einer hausgemachten Zitronengras-Erdnuss-Sauce

Papaya-Mango Salat (Vegi) 18.50

Frische Papaya, Mango, Tamarind und Erdnüsse gestampft im Mörser

Apero Mix (Fleisch / Vegi) 17.50

Auswahl von verschiedenen Dapura Mia - Vorspeisen (ab zwei Personen, Preis pro Person)

Warme Speisen / Spezialitäten

Rendang Curry (Rind / Vegi) 35.50

In Kokosnussmilch und Gewürzen langsam gekochtes Rindfleisch oder Jackfrucht/Tempe (vegi), serviert mit Reis und Roti Canai. Traditionelles Sumatra-Gericht mit intensivem Kokos-Goût.

Rotes Thai Curry

Intensives authentisches rotes Thai-Curry mit cremiger Kokosnussmilch und Cashew-Nüssen, serviert mit Reis

...mit Poulet 26.50

...mit Rind 28.50

...mit Crevetten 29.50

...Vegi 25.50



Grünes Thai Curry

Scharfes grünes Curry mit Thai-Basilicum, Kokosnussmilch und Gemüse, serviert mit Reis

...mit Poulet 26.50

...mit Rind 28.50

...mit Crevetten 29.50

...Vegi 25.50

Satay Nasi Goreng (Poulet / Vegi) 5 Stück 30.50

Gebratene Poulet-Spiessli oder Tofu/Tempe (vegi) serviert mit Pickles, Zitronengras-Erdnuss-Sauce und gebratenem Reis

Momo (Rind / Poulet / Vegi)

Die beliebten tibetischen Teigtaschen (Füllung Rindfleisch oder Gemüse) serviert mit einer rässigen hausgemachten Papaya-Sauce

...Portion mittel (5 Stück) 26.50

...Portion gross (9 Stück) 35.50

Mie Goreng

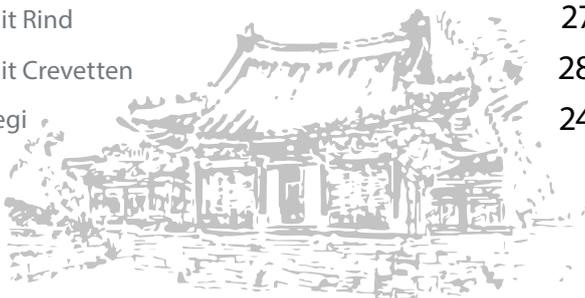
Gebratene Nudeln nach traditioneller indonesischer Art

...mit Poulet 25.50

...mit Rind 27.50

...mit Crevetten 28.50

...Vegi 24.00



Schärfegrad



— Die Chefköchin empfiehlt



— Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

— Take-Away: 15% Rabatt auf Speisen

Warme Speisen / Spezialitäten

Nasi Goreng 🍷

Das populäre indonesische Gericht: gebratener Reis mit Ei serviert mit Pickels, Krabbenchips, Sambal und süsser Soja-Sauce

...mit Poulet	25.50
...mit Crevetten	28.50
...Vegi	24.00

Nasi Goreng Nanas 🌸 35.50

Gebratener Reis mit Poulet und Garnelen serviert in einer frischen Ananas-Fruchtschale

Nasi Campur 🍷🌸 42.00

Die Kombination aus allem: Rendang-Rindfleisch, Satay, Tempe, Tofu im Bananenblatt, Sambal und Gemüse, serviert mit Gelbwurzreis

Ikan Bumbu 🍷 35.50

Fisch-Filet, gedämpft im Bananenblatt mit gelbem Curry

Gado Gado (Vegi) 🍷 27.50

Indonesische **kalte** Vegi-Spezialität mit Salat, Gemüse und Tempe, serviert mit Tamarind-Erdnuss-Sauce

Pad Kra Pao 🍷 25.50

Gebratenes Hackfleisch (Rind) mit Basilikum, Zitronengras und Chili, serviert mit Spiegelei und Jasminreis

Tahu Jawa 🍷 25.50

Im Bananenblatt gedämpfter Tofu mit typischen indonesischen Gewürzen mit Gemüse, serviert mit Reis



Herkunft

• Poulet: Schweiz • Rind: Schweiz • Fisch: Thailand • Crevetten: Vietnam • Garnelen: Vietnam

Information-Allergene

- Speisen können Krebstiere, Erdnüsse, Soya und Fisch enthalten.
- Über weitere Informationen, welche Allergene in welchen Speisen enthalten sind, informieren wir Sie gerne.
- Fleisch/Fisch: kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Kindermenu (inkl. Sirup oder Wasser)

Nasi Goreng 17.50

Gebratener Reis: Vegi oder mit Poulet

Mie Goreng 17.50

Gebratene Nudeln: Vegi, mit Poulet oder Rindfleisch

Chicken Nuggets mit Pommes 12.50

Portion Pommes 7.50

Beilagen & Extras

Portion Jasminreis 3.00

Extraportion hausgemachte Sauce 2.50

Portion Keropok 2.50

Roti Canai 1 Stück 3.00

Desserts

Pisang Goreng mit Glacé 2 Stück 15.50

Frittierte Bananen mit Vanille- oder Kokos-Glacé

Mango-Sticky Rice 12.50

Pandan-Klebereis, serviert mit frischen Mangostücken und Kokosnuss-Creme

Dadar Gulung 🌸 10.50

Grüner Pandan-Pfannkuchen mit geraspeltm Kokosnuss und Palmzucker

Glacé 4.50

Kugel Glacé (bitte fragen Sie uns nach der Auswahl)

Früchteplatte 12.50

Auswahl von tropischen Früchten

Warme Küche: 17:30 - 21:00

Tel. 044 578 48 58
spicy@dapuramia.ch
www.dapuramia.ch

 www.instagram.com/DapuraMia

 www.facebook.com/DapuraMia



Schärfegrad 🍷

— Die Chefköchin empfiehlt 🌸

— Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

— Take-Away: 15% Rabatt auf Speisen

Offenausschank

Hopfenperle Stange 3dl	4.50
Hopfenperle gross 5dl	6.90
Feldschlösschen Braufrisch Stange 3dl	4.50
Feldschlösschen Braufrisch gross 5dl	6.90
Panaché Stange 3dl	4.50
Panaché gross 5dl	6.90

Asiatische Biere

Tsingtao 3.3dl	6.00
Asahi Super Dry 3.3dl	6.50
Singha 3.3dl	6.50
Tiger 3.3dl	7.00
Bintang 3.3dl	8.00
Red Horse 3.3dl	7.50



Biere

Feldschlösschen Alkoholfrei 3.3dl	5.00
Schneider Weisse 5dl	7.50
Coruja IPA 3.3dl	7.50
Valaisanne Pale Ale 3.3dl	7.00
Blue Moon Whitbeer 3.3dl	7.00



Aperitifs

Prosecco 1dl	7.00
Gespitzter Weisswein	7.50
Passoã Fresh (mit frischer Passionsfrucht)	13.00
Apérol Spritz	12.00
Hugo	11.00
Pastis 4cl	10.00
Campari, Martini Bianco 4cl	7.50
San Bitter (alkoholfrei)	5.50
Hauswein offen (siehe Weinkarte) 1dl	ab 5.50

Kalte und hausgemachte Getränke

Coca Cola 3.3dl	4.50
Coca Cola zero 3.3dl	4.50
Fanta Orange 3.3dl	4.50
Sprite 3.3dl	4.50
Rivella (rot, blau) 3.3dl	4.50
Apfelschorle 3.3dl	4.50
Schweppes Tonic 2dl	4.50
Rhazünser Wasser (mit / ohne KS) 3.3dl	4.00
Rhazünser Wasser (mit / ohne KS) 1L	9.00
Kokosnusswasser 3.3dl offen	4.50
Hausgemachter Ice Tea	6.50
Ice Tea Oishi Honigzitrone 5 dl PET	4.50
Ice Tea Oishi Grüntee 5 dl PET	4.50

Warme Getränke

Café Crème	4.90
Espresso	4.50
Doppel Espresso	6.50
Capuccino	6.00
Latte Macchiato	5.50
Jasmintee Kanne 0.5L	5.00
Grüntee Kanne 0.5L	5.00
Pfefferminztee oder Schwarztee Tasse	3.70

Mit dem Orang-Utan Café unterstützen Sie den Lebensraum des bedrohten Sumatra Orang-Utans in Sumatra, Indonesien.



Island of Sumatra Indonesia
Provinces Aceh, North Sumatra,
Riau and Jambi

Orang Utan Coffee Farmers
Gayo Highland Coffee

Sumatran Orangutan Conservation
Programme (SOCP)
Project Locations



★ Hausgemachte Saucen ★

Erdnuss-Sauce 🍷

Aus zermahlenden Erdnüssen, Zitronengras und Kokosnussmilch

Empfohlen für..

Satay, Spinatplätzchen

Mango-Sauce 🍷

Süsse Mango-Sauce mit Chili

Frühlingsrollen

Papaya-Sauce 🍷🍷

Aus reifen Papaya mit Kurkumar

Momo

Linganai Sauce 🍷

Sojasauce mit Sesamöl

Dumplings

Chili-Fisch-Sauce 🍷🍷

Scharfe süss-saure Sauce mit Fischöl

Somerrolle

Ananas-Sauce

Milde süss-saure Sauce mit Ananas

Extra für Hauptspeisen

Sambal 🍷🍷🍷

Scharfer Mix aus Chili und Kemirinüssen

Extra für Hauptspeisen

Chili-Soja-Sauce 🍷🍷

Sauce aus Chili und Soja

Extra für Hauptspeisen

Sriracha-Sauce 🍷🍷🍷

Scharfe Chili-Sauce aus Sriracha und Kokosnussöl

Extra für Hauptspeisen