

Welkom bij Aprazivel

Van Rio de Janeiro via Lissabon naar Eindhoven, een fijne plek om te zijn, de letterlijke vertaling van Aprazivel. Daarnaast ligt restaurant Aprazivel in Rio in de wijk Santa Teresa op een berg in De Bergen, voila, vandaar de keuze voor die ietwat "lastige" maar prachtige naam.

Fijn om te borrelen en heerlijk te lunchen en dineren in een mooie ambiance. Gewoon lekker eten, no nonsens met een goed glas wijn.

En na het diner natafelen, bijvoorbeeld aan de bar met fijne muziek.

Dank voor je komst, geniet van je verblijf bij ons en kom snel weer terug naar die fijne plek in Eindhoven.

Team Aprazivel

VOOR & TUSSENGERECHTEN | starters & between

Carpaccio rund rucola Parmezaan beef carpaccio rocket salad Parmesan cheese	12
Carpaccio eendenlever carpaccio with duck liver	16
Carpaccio tonijn mesclun radijs sesam dressing tuna carpaccio mesclun salad redish sesame dressing	14
Langoustine buikspek tom yam mais langoust streaky tom yam corn	16
Steak tartaar augurk ei steak tartare gherkin egg	13
Oesters rauw of gratineerd of op oosterse wijze oysters raw au gratin oriental style	12
Terrine parelhoen katenspek zwezerik pate guinea fowl bacon sweetbread	17
Garnalen knoflook rode peper brood prawns garlic rode peper bread	14
Vega pizza gorgonzola funky fungi truffel mayo vega pizza gorgonzola funky fungi truffle mayo	9
Kaviaar Anna Dutch zuurdesem cracker crème fraiche caviar Anna Dutch sourdough cracker crème fraiche	25
Lamsnek rendang mango hummus neck of lamb rendang mango hummus	13

PASTA (linguini)

Aglio olio I knoflook I rode peper I olijfolie	9
aglio olio I garlic I red pepper I olive oil	
Aglio olio I knoflook I rode peper I olijfolie I gamba's	19
aglio olio I garlic I red pepper I olive oil I gamba's	
Paddenstoel I truffelolie	14
mushrooms I truffle oil	

SOUP (homemade)

Bisque I kreeft	15
bisque I lobster	
Paprika I zure room	11
sweet pepper I sour cream	
Kokoslimoen I gamba	12
coconut I lime I prawns	
Spinazie I gepocheerd ei	11
spinach I poached egg	
Oosterse stijl I gevogelte	9
eastern style broth I poultry	

HOOFDGERECHTEN VLEES I main course meat

Geserveerd met: crème van knolselderij, puree, oesterzwammen, lente-ui, meiknol

Served with: cream of turnip rooted cellery, mash, mushrooms, spring onion

Lamsrack I spinazie I knoflook jus 27
rack of lamb I spinach I garlic gravy

Kalfs ossobucco I tomaat I selderij I wortel 22
veal ossobucco I tomato I cellery I carrot

Piepkuiken I salie I gegrilde little gem 19
spring chicken I sage I grilled little gem

Rib eye 300 gram I maiskolf I funky fungi I friet I bearnaise 35
rib-eye 300 gram I corn cob I funky fungi I fries I bearnaise

Runderhaas I rucola I Parmezaan I truffel saus 27
beef tenderloin I rocket salad I Parmesan cheese I truffle sauce

HOOFDGERECHTEN VEGA I main course vega

Ravioli I paddenstoelen I gegrilde Haloumi I eitje I macadamia 21
ravioli I mushrooms I grilled Haloumi I quail egg I macadamia

Ui I Parmezaan I linzen I little gem I aubergine 19
onion I Parmesan I lentil I little gem I egg-plant

SPECIAL

Hoofd I vis of vlees I vraag de bediening
main course I fish or meat I ask your waiter

dagprijs

HOOFDGERECHTEN VIS I main course fish

Geserveerd met: crème van venkel, aardappel wafel, prei, baby venkel

Served with: fennel cream, potato waffle, leek, baby fennel

Tonijn steak geschroeid I baby paksoi I olie dressing **25**
tuna steak I seared I baby paksoi I oil dressing

Zeebaars gegrild I coquille I antiboise saus I koolrabi **23**
seabass I grilled I scallop I kohlrabi

Zeetong I huisgemaakte friet **36**
sole I homemade fries

SCHAAL/SCHELP I crustacean

Langoustine I venkel I kreeftensaus **39**
langoust I fennel I lobster sauce

Kreeft I pompoen I halve kreeft **45/25**
lobster I pumpkin I halve lobster

Fruits de Mer (cold or hot) **50**
kreeft I langoustine I oesters I gamba's I mosselen I vongole
lobster I langoust I oysters I gamba's I mussels I vongole

BIJGERECHTEN

Frieten I fries I home made I mayonaise **4**

Mixed salad **4**

Pasta aglio olio **6**

Funky Fungi **5**

Mais kolf gegrild I grilled corncob **4**

MENU'S | CHEF'S SURPRISE

3 gangen voor hoofd na	33
3 courses starter main dessert	
3 gangen voor tussen hoofd	36
3 courses starter between main	
4 gangen voor tussen hoofd na	39
4 courses starter between main dessert	
5 gangen voor tussen tussen hoofd na	45
5 courses starter between between main dessert	

VEGA SURPRISE

3 gangen voor hoofd na	29
3 courses starter main dessert	
3 gangen voor tussen hoofd	32
3 courses starter between main	
4 gangen voor tussen hoofd na	35
4 courses starter between main dessert	
5 gangen voor tussen tussen hoofd na	41
5 courses starter between between main dessert	

Wine package

	*	**	***
by the glass	5	7	9
3 glasses	15	21	27
4 glasses	20	28	36
5 glasses	25	35	45

NAGERECHTEN I desserts

Dame blanche I klassiek **10**
dame blanche I classic

Kaas gerecht I gorgonzola gegratineerd I appel I vijg **13**
cheese dessert I gorgonzola gratin I apple I figg

Fruit I sorbet of roomijs **9**
fresh fruit I sorbet or ice cream

Crème brûlée I likeur 43 I witte chocolade ijs **11**
crème brûlée I liquor 43 I white chocolate ice cream

Chocolade I caramel I brownie **12**
chocolate I caramel I brownie

Appel kruim I cheesecake I Bastogne I vanille ijs **10**
apple crumble I cheesecake I Bastogne I vanilla ice cream

kaas I brood I truffelhoning I noten **14**
various cheese I bread I fig I syrup I nuts

Verrassingsdessert **9**
surprise dessert

KOFFIE I THEE

koffie I cappuccino I latte I espresso I verkeerd
from 2,50

SPECIAL KOFFIE

Irish I Spanish I Italian I French
from 7,00

Friandises

sweets 4,00

Allergieën? Laat het ons weten I Allergies? Please let us know