

## **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**

<b>Carpaccio   rund   rucola   Parmezaan (eendenlever)</b> beef carpaccio   rocket salad   Parmesan cheese	<b>13/(18)</b>
<b>Gebakken coquilles   bloemkool   amandel</b> baked scallops   cauliflower   almond	<b>16</b>
<b>Steak tartaar   augurk   ei</b> steak tartare   gherkin   egg	<b>14</b>
<b>Oesters   rauw, oesters en met gin &amp; tonic</b> oysters   raw   oriental style   gin & tonic granité	<b>16</b>
<b>Vitello tonato   kalfsvlees   tonijn mayonaise   kappertjes</b> vitello tonato   veal   tuna mayo   capers	<b>14</b>
<b>Kreeft   buikspek   schuim van kokos   limoen   parelgort</b> lobster   pork belly   coconut foam   lime   barley	<b>22</b>
<b>Garnalen   knoflook   rode peper   brood</b> prawns   garlic   rode peper   bread	<b>14</b>
<b>Tonijn   garnalen   gele curry</b> tuna   gamba   yellow curry	<b>15</b>
<b>Zalm   mango   krokant van rode curry</b> salmon   mango   red curry crisp	<b>12</b>
<b>Tartaar van paddenstoelen   rode biet   hazelnoot (vega)</b> mushroom tartare   red beet   hazelnut (vega)	<b>11</b>

## **WINE PACKAGE**

<b>By the glas</b> <b>(pleas ask your waiter)</b>	<b>8</b>
--	----------

## **SOUP (homemade)**

<b>Bisque I kreeft I crabvlees</b> bisque I lobster I crabmeat	<b>17</b>
<b>Kokoslimoen I gamba</b> coconut I lime I prawns	<b>13</b>
<b>Pompoensoep I kerrie</b> pumpkin/ curry	<b>11</b>

## **PASTA (linguini)**

<b>Aglio olio I knoflook I rode peper I olijfolie I 5 grote gambas</b> aglio olio I garlic I red pepper I olive oil I 5 large gambas	<b>9/19</b>
<b>Paddenstoelen I truffel</b> mushrooms I truffle	<b>13</b>

## **BIJGERECHTEN**

<b>Frieten I fries I home made I mayonaise</b>	<b>4</b>
<b>Mixed salad</b>	<b>4</b>
<b>Pasta aglio olio</b>	<b>7</b>
<b>Mais kolf I corn cob</b>	<b>4</b>

## **SPECIAL**

<b>Hoofdgerecht I vis of vlees I vraag de bediening</b> main course I fish or meat I ask your waiter	<b>dagprijs</b>
---	-----------------

## **HOOFDGERECHTEN VLEES I main course meat**

**Geserveerd met:** knolselderij puree / rode ui / paddenstoelen  
gegrilde Rozeval

**Served with:** sellery mash / red onion / mushrooms / grilled Rozeval

**Eendenborst filet I krokante pancetta I abrikozensaus** **21**

duck breast I crispy pancetta I apricot sauce

**Lamsrack I jus van tijm** **28**

rack lamb I tyme gravy

**Filet van hert I rode wijnsaus** **29**

deer steak I red wine sauce

**Runderhaas I rucola I Parmezaan I truffel saus** **31**

beef tenderloin I rocket salad I Parmesan cheese I truffle sauce

**Rib eye 300 gram I maiskolf I friet I bearnaise** **33**

rib-eye 300 gram I corn cob I fries I bearnaise

## **VEGA**

**Bloemkool steak I beurre noisette I Parmezaan I hangop** **20**

cauliflower steak I beurre noisette I Pamesan I yoghurt

## **WINE PACKAGE**

**By the glas** **8**

(pleas ask your waiter)

## **HOOFDGERECHTEN VIS I main course fish**

**Geserveerd met:** pompoen crème / prei / wortel  
aardappelpuree met beurre noisette

**Served with:** pumpkin cream / leek / carrot / mash potatoe with beurre noisette

**Trio van vis I kreeftensaus** **23**  
fish trio I lobster sauce

**Tonijn steak I geschroeid I olie dressing** **28**  
tuna steak I seared I oil dressing

**Heilbot I Hollandaise I saus van inktvis inkt** **23**  
halibut I Hollandaise I black squid ink sauce

**Zeetong I heel of gefileerd I huisgemaakte friet** **39**  
sole I whole or filet I homemade fries

**Kreeft/halve kreeft I gegratineerd I gestoofde venkel** **45/25**  
lobster/half lobster I au gratin I steamed fennel

## **SPECIAL**

**Hoofdgerecht I vlees of vis I vraag de bediening** **dagprijs**  
main course I meat or fish I ask your waiter

## **WINE PACKAGE**

**By the glass** **8**  
(please ask your waiter)

## **MENU'S | CHEF'S SURPRISE**

**3 gangen voor | hoofd | na** **38**

3 courses | starter | main | dessert

**3 gangen voor | tussen | hoofd** **40**

3 courses starter | between | main

**4 gangen voor | tussen | hoofd | na** **47**

4 courses starter | between | main | dessert

**5 gangen voor | tussen | tussen | hoofd | na** **53**

5 courses starter | between | between | main | dessert

## **VEGA SURPRISE**

**3 gangen voor | hoofd | na** **33**

3 courses starter | main | dessert

**3 gangen voor | tussen | hoofd** **35**

3 courses starter | between | main

**4 gangen voor | tussen | hoofd | na** **42**

4 courses starter | between | main | dessert

**5 gangen voor | tussen | tussen | hoofd | na** **48**

5 courses starter | between | between | main | dessert

## **WINE PACKAGE**

**By the glass** **8**

(please ask your waiter)

## **NAGERECHTEN I desserts**

**Dame blanche I klassiek** **12**  
dame blanche I classic

**Mango taart I roze peper I witte chocolade** **12**  
mango pie I pink pepper I white chocolate

**Crème brûlée vanille I hazelnoot ijs** **12**  
vanilla crème brûlée I hazelnut ice cream

**Death by chocolate and caramel** **14**

**Appel kruimel I cheesecake I Bastogne I vanille ijs** **12**  
apple crumble I cheesecake I Bastogne I vanilla ice cream

**Verrassingsdessert** **10**  
surprise dessert

**Kaasplank I druiven I noten I cracker**  
cheeseplatter I grapes I nuts I cracker **14**

### **KOFFIE I THEE**

koffie I cappuccino I latte I espresso I verkeerd I thee **from 2,75**

### **SPECIAL KOFFIE**

Irish I Spanish I Italian I French **8**

**SCROPINO** **8**

**Friandises** **4**  
sweets

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