

MOUSSERENDE VIN

Glas / Flaske

Cava Brut Naturee Ademats, Spanien - økologisk	95 / 450
Champagne Brut Mandois Champagne, Frankrig.....	165 / 700
Rosé Cava Brut Juve Y Camps, D.O. Crianza Penedés, Spanien.....	450
Cremant de Bourgogne Paul Delane, AOP Bourgogne, Frankrig.....	500
Pet Nat Bambule, Weingut Beck Burgenland, Østrig - Naturvin	625
Rosé Champagne Deutz Rosé Vintage Champagne, Frankrig.....	1200
Blanc de blanc Champagne Ruinart Champagne, Frankrig.....	1500

ALKOHOLFRI VIN

Muri Passing Clouds København, Danmark - mousserende.....	90 / 400
--	----------

ROSÉVIN

Dagens rosé spørg din tjener.....	85 / 375
Limited Edition Rosé Château Minuty, AOP Côtes de Provence, Frankrig.....	120 / 550

ORANGEVIN

Puesta en Chus Bodega Frontio Arribe, Spanien - Naturvin	500
--	-----

HVIDVIN

Dagens hvidvin spørg din tjener.....	85 / 400
Riesling, Rheingau Trocken, 50 Schloss Johannisberg Tyskland.....	105 / 500
Chardonnay, Bourgogne La Soeur Cadette Frankrig - Naturvin	120 / 525
Sauvignon Blanc, Sancerre Domaine Daniel Crochet Frankrig.....	135 / 595
Grüner Veltliner, Kremstal Dominique Stagård Østrig - Økologisk	475
Albarino, Rias Baixas Lagar de Cervera Spanien.....	550
Pinot Bianco, Toscana Villa Antinori IGT Italien.....	550
Sauvignon Blanc, Pouilly-Fumé AOP, Domaine J. M. Reverdy Frankrig.....	600
Chenin Blanc, Loire Frantz Saumon Frankrig - Økologisk	600
Chardonnay, Chablis Réserve de Vaudon AOP, Maison J. Drouhin Frankrig.....	800
Chardonnay, Meursault Maison Joseph, Drouhin Bourgogne, Frankrig.....	1200
Chardonnay, Chassagne-Montrachet Blanc AOP, Alex Moreau Frankrig.....	1500

RØDVIN

Dagens rødvin spørg din tjener.....	85 / 400
Barbera d'Alba, Macarini Ciabot Camerano, D.O.C. Italien.....	100 / 500
Pinot Noir, Loire Eric Louis, VDF Frankrig.....	125 / 550
Merlot & Cabernet Sauvignon, Bordeaux Superior, Château Pierrail Frankrig.....	600
Sangiovese, Chianti Classico , Montescondo Italien - Økologisk	700
Gamay, Cru Beaujolais Julien Sunier, Morgon Bourgogne, Frankrig.....	850
Nebbiolo, Barolo , D.O.C.G, Albe G.D. Vajra Piemonte, Italien.....	1000
Pinot Noir, Nuits Saint Georges Vieilles Vognes Bourgogne, Frankrig.....	1200

DESSERTVIN

Château Martillac AOP Château Martillac Bordeaux, Frankrig.....	85 / 500
Tawny Port The Tawny, Reserve, Graham's Douro, Portugal.....	95 / 550
Moscato d'Asti D.O.C.G, Prunotto Estate Piemonte, Italien.....	550



Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr

HISTORIEN BAG NAVNET FIGARO

Tivolis grundlægger, Georg Carstensen, var en driftig herre. Han åbnede Tivoli i 1843, men to år inden da, begyndte han at udgive et tidsskrift - i dag ville vi kalde det et magasin eller et ugeblad - om kunst, musik og litteratur. Dette tidsskrift navngav han Figaro.

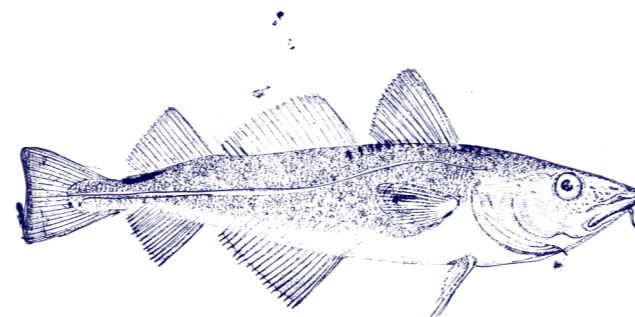
For at skaffe abonnenter til sit tidsskrift afholdt han nogle store fester i Kongens Have lige midt i København. Det eneste det krævede, før man kunne få adgang til festerne var, at man skulle abonnere på magasinet Figaro. Derfor blev disse fester kendt som Figaro-festerne.

Til sådanne store fester havde Georg Carstensen naturligvis brug for musik, og i en tid uden Spotify og lignende gik jagten ind på et orkester. Valget faldt på Hans Christian Lumbyes orkester, der netop var slået igennem på byens fineste hotel, D'Angleterre. Du kender måske Hans Chrisitan Lumbye fra hans meget kendte komposition Champagnegaloppen.

Festerne og samarbejdet blev så stor en succes, at da Carstensen to år senere grundlagde Tivoli midt i København, var han ikke i tvivl om, at Lumbye skulle være musikkens mand i den nye have.

Navnet Figaro er altså en hyldest til mødet mellem to af de helt centrale personer i skabelsen af Tivoli.

I dag står Georg Carstensens statue lige ovre på den modsatte side af Plænen i forhold til restauranten, og Hans Christian Lumbye har fået plads foran Koncertsalen - begge med udsigt direkte til Figaro.



BÆREDYGTIGHED

Vi arbejder hele tiden hen imod kun at servere MSC-, ASC- eller Skånsomt Kystfiskeri-certificeret fisk og skaldyr primært fra danske farvande.

Marine Stewardship Council (MSC) er et certifikat, der sikrer, at fisk er fanget, så det ikke påvirker bestanden. Fangsten er foregået, så det påvirker miljøet mindst muligt, og sørger for, at fiskeriforvaltningen er mest effektiv.

Aquaculture Stewardship Council (ASC) er et certifikat, der sikrer, at fiskeopdræt foregår på en sund og ansvarlig måde, hvor fiskene får det rigtige at spise, det rigtige vand at svømme i og de rigtige undersøiske forhold.

Skånsomt Kystfiskeri skånsomt kystfiskeri foregår med passive eller semi-passive, selektive fiskeredskaber, som ikke påvirker havbunden og har minimal uønsket bifangst.

FIGARO

fiske- & skaldyrsbistro

APÉRITIFS

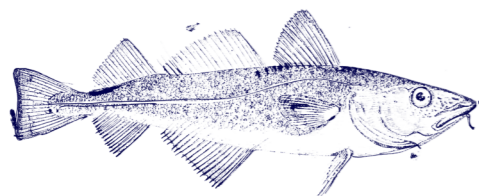
En god start inden middagen

Cava Brut Nitus Cava <i>Penedés, Spanien</i>	95
Champagne Brut Mandois <i>Champagne, Frankrig</i>	165
Aperol Spritz <i>Aperol, cava, danskvand, appelsin</i>	115
Hugo <i>hyldeblomst, cava, danskvand, mynte, lime</i>	115
Gin & Tonic Premium <i>Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk</i>	125
Negroni <i>Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin</i>	125
Sparkling Rabarber <i>rabarber, citron, cava (fås også alkoholfri)</i>	115

Se vores fulde udvalg under Drinks

SNACKS

Udvalg af snacks mandler, oliven, kartoffelchips.....	125
Saltede og røgede mandler	40
Sprøde kartoffelchips m. sour cream dip.....	55
Oliven med fyld af ansjoser	50



ØSTERS

Serveres hele dagen

Serveres med vinaigrette & citron

3 / 6 / 12 stk.

La Coutanvillaise
hav, mineralsk, salt
100 / 200 / 400

Antilope
hav, salt, fast struktur
135 / 270 / 540

Gillardeau Speciales
umami, fyldig, let salt
145 / 290 / 580

Østerssmagning:
En af hver - 3 stk. **125**
To af hver - 6 stk. **250**
Fire af hver - 12 stk. **500**



Omdrejningspunktet er naturligvis de bedste fisk og skaldyr fra de danske farvande omkring os. Dog er vores østers fra Frankrig og hummer fra Canada

SKALDYRSFAD

Serveres fra kl. 17.00
(eller ved forudbestilling)

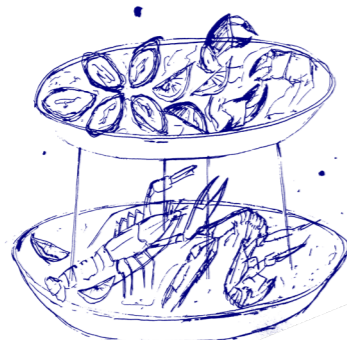
Serveres med pommes frites,
ristet brød, mayonnaise,
cocktailsauce, vinaigrette & citron

**Østers, jomfruummere,
krabbeklør, pil-selv-rejer**

425 per person

Tilføj 1/2 hummer
serveres afkølet
+185 per person

Tilkøb 30 g. Rossini Baerii Caviar
+325



FIGAROS FAMILY STYLE MENU

Skal bestilles af hele bordet

Vi har sammensat en Figaro-oplevelse, så I har mulighed for at prøve flere forskellige retter fra menukortet i mindre portioner.

Første Servering

Laksetatar citrusmarineret, friske urter, ørredrogn

Skagensalat håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild

Vitello Tonnato tyndskåret kalvekød, tuncreme, kapers

Hertil serveres grøn salat og ristet surdejsbrød

Anden Servering

Grillet Bavette-steak rucola, parmesan, balsamico-glace, cherrytomater

Friteret torskefisk a la Fish'n'Chips

Tomatsalat tomater, bøffelmozzarella, croutoner, olivenolie

Hertil serveres pommes frites med mayonnaise

Dessert

Brombær Panna Cotta brombær-coulis, krystaliseret hvid chokolade

495 kr. per person

Tilføj vinmenu (3 glas) 350 inkl. filteret vand m/u brus

FORRETTER

Laksetatar citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, surdejsbrød.....	135
Skagetoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	155
Tomatsalat (V) tomater, bøffelmozzarella, croutoner, olivenolie.....	125
Bacalao torskefisk, olivenolie, citron, ristet surdejsbrød.....	125
Vitello Tonnato tyndskåret kalvekød, tuncreme, kapers.....	145
Jomfruummere hvidløg, persille, citron (lille / stor).....	200 / 400
Halv hummer serveres afkølet, ristet brød, mayonnaise, grillet citron.....	250
Caviar, Rossini Baerii, 30 g. blinis, creme fraiche, skalotteløg.....	325

HOVEDRETTER

FISK & SKALDYR

Fish'n'Chips friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	199
Moules Frites blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	225
Tagliolini ai Gamberoni pasta m. store rejer, tomater, hvidvin, hvidløg, chili.....	235
Bagt laks asparges, små kartofler, blanquette sauce.....	255
Hel hummer serveres afkølet, pommes frites, ristet brød, mayonnaise, grillet citron.....	500

KØD & FJERKRÆ

Tagliata di Manzo Bavette-steak, rucola, parmesan, balsamico-glace, cherrytomater.....	285
Grillet unghanelår blomkålspuré, sæsonens grønt, små kartofler, hønsesauce.....	225

VEGANSK

Garganelli al Pesto Genovese pasta m. basilikumspesto og grønne bønner.....	175
--	-----

TILBEHØR

Økologisk ølandshvedebrød m. smør.....	45
Grøn salat hjertesalat, rødløg, valnødder, sennepsvinaigrette.....	65
Pommes frites m. mayonnaise.....	65

DESSERTER

Brombær panna cotta brombær-coulis, krystaliseret hvid chokolade.....	99
Pavlova sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme.....	120
Sundae vaniljeis, hasselnøddecrumble, saltet karamelsauce.....	89
Affogato vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. amaretto +35).....	65

ØL & CIDER

Fad

Royal Pilsner økologisk 4,8%.....	69
Royal Classic økologisk 4,8%.....	69
Schiøtz Gylden IPA 5,9%.....	79
Schiøtz Mørk Mumme 6,5%.....	79
Anarkist Bloody Weizen hvedeøl med blodappelsin 5,2%.....	79
Happy Joe Cider æble, 4,5%.....	59

Flaske

Heineken 0,0% 33 cl.....	45
Anarkist Hazy IPA 0,5% 50 cl.....	85

VAND

Hjemmelavet lemonade citron.....	45
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Appelsinsodavand	45
Appelsinjuice, Æblemost, Sæsonens variant økologisk.....	49
Filterret vand med / uden brus ad libitum pr. person.....	30

MOCKTAILS

Ginish & Tonic Ginish 0,5%, tonic, citron.....	99
Sparkling Rabarber rabarber, citron, alkoholfri cava.....	99
Solbær Spritz solbærlemonade, danskvand, mynte, lime.....	99

DRINKS

Sæsondrinks

Sparkling Rabarber rabarber, citron, cava (fås også alkoholfri).....	115
---	-----

Spritzere

Aperol Spritz <i>Aperol, cava, danskvand, appelsin</i>	115
Limoncello Spritz <i>Lemon Says Hello, cava, danskvand, citron</i>	115
Hugo <i>hyldeblomstlikør, cava, danskvand, mynte, lime</i>	115

Gin

Gin & Tonic gin, tonic, citron.....	99
Gin & Tonic Premium <i>Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk</i>	125
Mango Smash gin, mango, citrus - fra tap.....	99

Tequila

Paloma tequila, grapesodavand, lime.....	99
---	----

Rom

Dark'n'Stormy rom, ginger beer, lime - fra tap.....	99
--	----

Whiskey

Irish Coffee filterkaffe, Tullamore Dew Irish Whiskey, flødeskum (dobbelt +30).....	99
--	----

Classics

Negroni <i>Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin</i>	125
Americano <i>vermouth, Campari, danskvand, appelsin</i>	89
Bloody Mary vodka, tomatjuice.....	99

KAFFE & THE

Espresso	35
Filterkaffe	45
The sort, grøn eller urtethe.....	45

PETIT FOUR

Økologisk chokolade fra Summerbird

Tre fyldte chokolader	65
------------------------------------	----

Se vores vinkort på bagsiden