

MOUSSERENDE VIN

Cava Brut Reserva, Bohigas (Macabeo m.fl.) Penedés, Spanien.....	85 / 395
Champagne B. Remy, Carte Blanche (Pinot Noir m.fl.) Champagne, Frankrig.....	135 / 625
Cremant d'Alsace Rosé, Calixte (Pinot Noir) Alsace, Frankrig.....	450
Cava Molto Negre, Casa Rojo Cava, Spanien.....	550
Pinot Noir, Pet Nat Bambule, Weingut Beck Burgenland, Østrig - økologisk.....	625
Champagne Brut, Albert Levasseur Cuchery, Champagne, Frankrig.....	800
Champagne André Jacquart, Grand Cru Mesnil Cuchery, Champagne, Frankrig.....	875
Rosé Champagne, Laurent-Perrier Champagne, Frankrig.....	1150

ROSÉVIN

SKGN, Cuvée l'Escale Rosé (Grenache Gris) Languedoc-Roussillon, Frankrig.....	85 / 350
Pinot Noir Rosé, Prüm Mosel, Tyskland.....	400
Miraval Côtes de Provence, Château Miraval (Cinsault m.fl.) Provence, Frankrig.....	525

ORANGEVIN

Sauvignon Blanc, Castell d'Age Penedés, Spanien - naturvin.....	450
---	-----

HVIDVIN

Muscadet, Château de l'Oiselinière (Melon de Bourgogne) Loire, Frankrig.....	85 / 350
Riesling, Kauffman (Riesling) Rheingau, Tyskland.....	95 / 475
Sancerre Blanc, Millet Roger (Sauvignon Blanc) Sancerre, Frankrig.....	105 / 500
Petit Chablis, Domaine Passy Le Clou (Chardonnay) Chablis, Frankrig.....	125 / 600
Grenache Blanc, Le Naturel Navarra, Spanien - økologisk naturvin.....	450
Albariño, Atlantis, Vintae Rias Baixas, Spanien - bæredygtig.....	450
Grüner Veltliner, Ecker Eckhof Wagram, Østrig.....	475
Riesling, Kung Fu Girl, Charles Smith Wines Washington State, USA.....	500
Pinot Grigio, Castel Ringberg DOC, Elena Walch Italien.....	650
Chardonnay, Pouilly Fuisse Vieilles Vignes, Clos de Chappelle Bourgogne, Frankrig..	775
Chablis 1. Cru, Louis Pére & Fils Chablis, Frankrig.....	850
Chardonnay, Robert Mondavi Californien, USA.....	850
Meursault Chardonnay, J. Girardin Bourgogne, Frankrig.....	1050

RØDVIN

Gamay, Comté Tolosan, Arbau (Gamay) Fronton, Frankrig.....	85 / 350
Chianti Rufina, Selvapiana (Sangiovese) Toscana, Italien.....	95 / 475
Pinot Noir, Riccitelli (Pinot Noir) Gualtallary, Argentina.....	125 / 600
Grenache, Le Naturel Navarra, Spanien - økologisk naturvin.....	450
Barbera d'Alba, Lavai, Ghiamo Piemonte, Italien.....	475
Bourgogne Rouge, Christian Lébaupin Bourgogne, Frankrig.....	500
Poulsard, Love Poulsard, Chateau Bethanie Arbois, Frankrig.....	525
Pinot Noir, Santenay Rouge, Justin Girardin Bourgogne, Frankrig.....	825
Nebbiolo, Borgogno, Barolo Piemonte, Italien.....	975
Chambolle Musigny "Les Cras", Antonin Guyon Bourgogne, Frankrig.....	1050

DESSERTVIN

Chenin Blanc, Coteaux du Layon Saint Lambert (Chenin Blanc) Loire, Frankrig....	85 / 475
Reserve Tawny 10 års portvin, Butler Nephew & Co. Douro, Portugal.....	95 / 525
Mas Amiel, Muscat Rivesaltes Roussillon, Frankrig.....	525

ALKOHOLFRI VIN

Sparkling Tea Blå økologisk mousserende the, Cph Sparkling Tea Company, Danmark.....	400
--	-----



HISTORIEN BAG NAVNET FIGARO

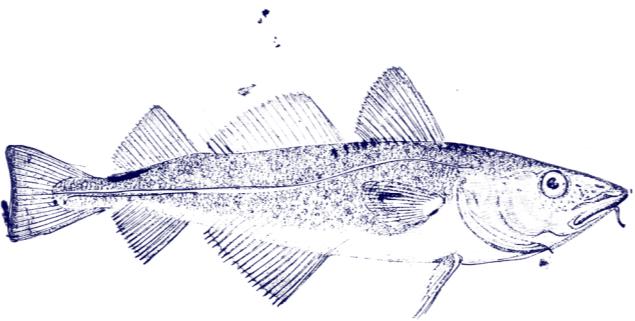
Tivolis grundlægger, Georg Carstensen, udgav i 1841 flere tidsskrifter - en slags magasin - om kunst, musik og litteratur. Tidsskriftet kaldte han Figaro. For at skaffe abonnerter til tidsskriftet afholdt han såkaldte Figaro-fester i Kongens Have i København, hvor man skulle abonnere på Figaro for at få adgang. Dette var altså Georg Carstensens måde at skaffe abonnerter til sit tidsskrift.

Til festerne havde han naturligvis brug for musik, og valget faldt på H.C. Lumbyes orkester - ham kender du måske fra Champagnegalloppen.

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.



FIGARO

fiske- & skaldyrsbistro

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

APÉRITIF

En god start inden middagen

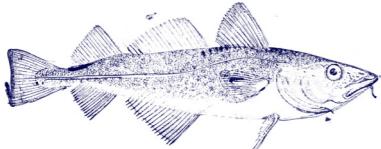
Sæsonens cocktail	spørg din tjener.....	95
Cava Brut Reserva, Bohigas	(Macabeo m.fl.) Penedés, Spanien.....	85
Champagne B. Remy, Carte Blanche	(Pinot Noir m.fl.) Champagne, Frankrig.....	135
Kir Royale	crème de cassis, cava.....	95
Gin & Tonic Premium	Geranium Gin, Fevertree Tonic, grape.....	125
Negroni	Geranium Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125

Se vores fulde udvalg under Drinks

SNACKS

Udvalg af snacks	mandler, oliven, kartoffelchips.....	100
------------------	--------------------------------------	-----

Saltede og røgede mandler.....	40
Sprøde kartoffelchips m. sourcreme.....	55
Espinaler oliven med fyld af ansjoser.....	40
Ortiz sardiner i olivenolie m. hjemmebagt brød.....	75
Ortiz ansjoser i olivenolie m. hjemmebagt brød.....	75
Økologisk ølandshvedebrød m. smør.....	35



ØSTERS

Serveres hele dagen

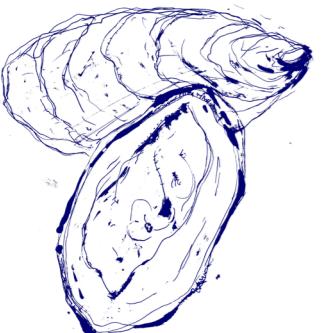
Serveres med vinaigrette & citron
3 / 6 / 12 stk.

Fine de Claire No. 3 Special
hav, mineralsk, salt
100 / 200 / 400

Le Gall
hav, salt, fast struktur
135 / 270 / 540

Gillardeau No. 4 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



SKALDYRSFAD

Serveres fra kl. 17.00

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

Østers, jomfruhummere,
krabbeklør, pil-selv-rejer

375 per person

Tilføj 1/2 hummer
serveres afkølet

+175 per person

Tilkøb 30 g. Rossini Baerii Caviar 325



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

FIGAROS 3-RETTERS JULEMENU
445 kr.



Koldrøget laks
fra Samsø røgeri, julesalat, friskost, ristet surdejsbrød

Andebryst á l'Orange
palmekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce

Chokolademousse
mørk chokolade, pocherede pærer, hasselnøddecrumble

Tilføj vinmenu (3 glas) 300 inkl. filteret vand m/u brus

FORRETTER

Koldrøget laks	koldrøget laks fra Samsø røgeri, julesalat, friskost, ristet surdejsbrød.....	145
Skagentoast	håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	125
Siciliansk caponata (V)	aubergine, peberfrugter, tomater, løg, oliven, kapers, pinjekerner.....	95
Bacalao	torskefisk, olivenolie, ristet surdejsbrød.....	115
Fiskesuppe	hvid fisk, tomat, porrer, løg, hvidvin, fiskefond.....	125
Grillede jomfruhummere	hvidløg, persille, citron (lille / stor).....	195 / 390
Halv hummer	serveres afkølet, ristet brød, mayonnaise, grillet citron.....	225
Caviar, Rossini Baerii, 30 g.	blinis, creme fraiche, skalotteløg.....	325

HOVEDRETTER

FISK & SKALDYR

Fish'n'Chips	friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	179
Moules Frites	blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	199
Tagliolini alle Vongole	pasta m. hjertemuslinger, tomater, hvidvin, hvidløg, chili.....	225
Bagt laks	broccolini, små kartofler, blanquette sauce.....	225
Hel hummer	serveres afkølet, ristet brød, mayonnaise, grillet citron.....	450

KØD

Andebryst á l'Orange	palmekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce.....	285
Ribeye	syltede løg, tyttebær, små kartofler, pebersauce.....	325

VEGANSK

Orecchiette Zucca e Spinaci	pasta m. butternutsquash, spinat, hvidvin, salvie.....	165
-----------------------------	--	-----

TILBEHØR

Økologisk ølandshvedebrød	m. smør.....	35
Grøn salat	vinaigrette.....	50
Pommes frites	m. mayonnaise.....	55

DESSERTER

Chokolademousse	mørk chokolade, pocherede pærer, hasselnøddecrumble.....	95
Citrontærte	citroncreme, italiensk marengs.....	105
Sundae	vaniljeis, hasselnød, saltet karamelsauce.....	89
Affogato	vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. amaretto + 35).....	65

PETIT FOUR

Økologisk chokolade fra Summerbird		
Tre fyldte chokolader		65

DRIKKEVARER

ØL & CIDER

Fad

Royal Pilsner	økologisk 4,8%.....	65
Royal Classic	økologisk 4,8%.....	65
Schiøtz Gylden IPA	5,9%.....	75
Schiøtz Mørk Mumme	6,5%.....	75
Anarkist Red Noses	jule-ale 5,5%.....	75
Flaske		
Heineken 0,0%	33 cl.....	45
Anarkist Hazy IPA	0,5% 50 cl.....	85
Happy Joe Cider	æble, 4,5%, 27,5 cl.....	55
Cidre Poiré Domfront	pærecider, 4,0%, 75 cl.....	165

VAND

Hjemmelavet lemonade	citron.....	45
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Nikoline Appelsinsodavand	40
Appelsinjuice, Æblemost, Sæsonens variant	økologisk.....	45
Filtreret vand med / uden brus	ad libitum pr. person	25

DRINKS

Sæsonens cocktail	spørg din tjener.....	95
Gin & Tonic	gin, tonic, citron.....	95
Gin & Tonic Premium	Geranium Gin, Fevertree Tonic, grape.....	125
Aperol Spritz	Aperol, cava, danskvand, appelsin.....	95
Limoncello Spritz	Elixir organic Limoncello, cava, danskvand, citron.....	95
Raspberry & Peach Collins	vodka, hindbær, fersken - fra tap.....	95
Gin & Ginger	gin, hyldebloomst, ingefær - fra tap.....	95
Dark'n'Stormy	rom, ginger beer, lime.....	95
Hugo	hyldebloomstlikør, cava, danskvand, mynte, lime.....	95
Negroni	Geranium Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125
Paloma	tequila, grapesodavand, lime.....	95
Vermouth & Soda	vermouth, danskvand, appelsin.....	85
Bloody Mary	vodka, tomatjuice.....	95
Irish Coffee	filterkaffe, Irish Whiskey, flødeskum (dobbelt +30).....	95
Glogg	rom-rosiner, ristede mandler.....	95
Lumumba	varm chokolade, cognac, flødeskum.....	95

KAFFE & THE

Espresso	35
Filterkaffe	40
The sort, grøn eller urte	40



Se vores vinkort på bagsiden