

ØL & CIDER

Fad

Julebryg Nørrebro Bryghus 6%	85
Pilsner Royal økologisk 4,8%	69
Classic Royal økologisk 4,8%	69
Stuykman Weissbier Nørrebro Bryghus 5%	79
Bombay IPA Nørrebro Bryghus 6,5%	79
King’s County Brown Ale Nørrebro Bryghus 5,5%	79
Æblecider Nørrebro Bryghus 4,9%	69

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	50
Filtreret vand med / uden brus ad libitum pr. person	30

ALKOHOLFRI DRINKS

Sparkling Christmas 0,0% alkoholfri cava, skovbær, kirsebær, appelsin, julekrydderi	100
Ginish & Tonic Ginish 0,5%, tonic, citron	100
Solbær Spritz solbærlemonade, danskvand, mynte, lime	100

DRINKS

Sæsondrinks

Sparkling Christmas cava, skovbær, kirsebær, appelsin, julekrydderi (fås også alkoholfri)	115
Gløgg Blossa Gløgg, rom-rosiner, ristede mandler	100

Spritzere

Aperol Spritz Aperol, cava, danskvand, appelsin	115
Limoncello Spritz limoncello, cava, danskvand, citron	115
Hugo hyldeblomstlikør, cava, danskvand, mynte, lime	115

Gin

Gin & Tonic gin, tonic, citron	100
Gin & Tonic Premium Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk	125
Mango Smash gin, mango, citrus - fra tap	100

Rom

Dark'n'Stormy rom, ginger beer, lime	115
--------------------------------------	-----

Tequila

Paloma tequila, grapesodavand, lime	115
-------------------------------------	-----

Whiskey

Irish Coffee filterkaffe, Tullamore Dew Irish Whiskey, flødeskum (dobbelt +30)	100
--	-----

Classics

Negroni Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin	125
Bloody Mary vodka, tomatjuice	115

KAFFE & THE

Espresso	35
Filterkaffe	45
The sort, grøn eller urtethe	45

Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr

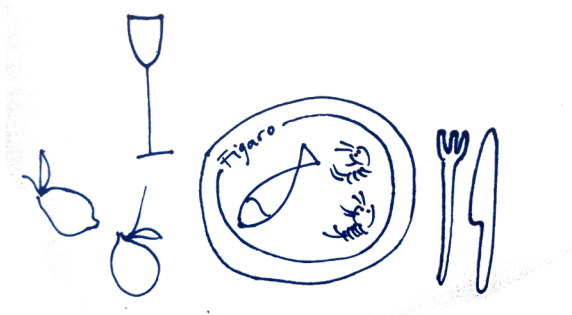
HISTORIEN BAG NAVNET FIGARO

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

FIGARO

Fiske - & Skaldysbistro

AFTENMENU

APÉRITIFS

En god start inden middagen

Sparkling Christmas	cava, skovbær, kirsebær, appelsin, julekrydderi (fås også alkoholfri).....	115
Cava Brut	Naturee Ademats, Spanien - økologisk	95
Champagne Brut	Mandois Champagne, Frankrig.....	175
Aperol Spritz	Aperol, cava, danskvand, appelsin.....	115
Gin & Tonic Premium	Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk.....	125
Negroni	Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125



SNACKS

Udvalg af snacks	mandler, oliven, kartoffelchips.....	130
Saltede og røgede mandler		45
Sprøde kartoffelchips	m. sour cream dip.....	60
Oliven med fyld af ansjoser		55

ØSTERS

Serveres med vinaigrette & citron

3 / 6 / 12 stk.

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

Roumegous Fine de Clair
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**

SKALDYRSFAD

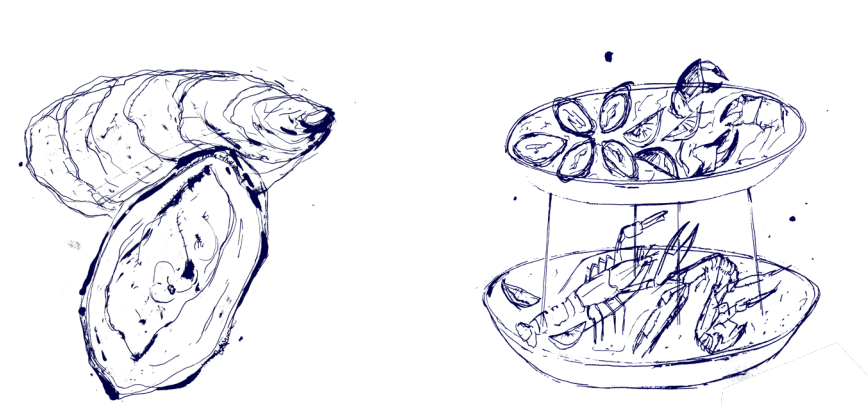
Serveres med pommes frites,
ristet brød, mayonnaise,
cocktailsauce, vinaigrette & citron

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

425 per person

Tilføj 1/2 hummer
serveres afkølet
+250 per person

Tilføj 30 g. Gastro Unica Baerii Caviar
m. blinis, purløg, creme fraiche
+350



JULEMENU

495 kr.

Koldrøget laks

fra Hiddenfjord Røgeri, råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød

Andebryst á l'Orange

palmekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce

Risalamande

lun kirsebørsauce, ristede mandler

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

FORRETTER

Koldrøget laks	fra Hiddenfjord Røgeri, råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød.....	165
Skagetoast	håndpillede Nordsørejer, dildcreme, ristet surdejsbrød.....	155
Oksecarpaccio	tyndtskåret dansk okseinderlår, rucola, parmesan, pinjekerner, citron.....	145
Skaldyrsbisque	skaldyrsfond, cognac, tomat, fløde, håndpillede rejer.....	155
Grillede peberfrugter & bøffelmozzarella (V)	surdejsbrød, olivenolie, friske urter.....	135
Jomfruhummere	hvidløg, persille, citron (lille / stor).....	225 / 450
Halv hummer	serveres afkølet, ristet brød, mayonnaise, citron.....	250
Caviar, Gastro Unica Baerii, 30 g.	blinis, creme fraiche, purløg.....	400

HOVEDRETTER

Andebryst á l'Orange	palmekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce.....	275
Fish'n'Chips	friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	199
Moules Frites	linefangede blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, pommes frites, aioli.....	235
Tagliolini alle Vongole	pasta m. hjertemuslinger, tomat, hvidvin, hvidløg, chili.....	235
Bagt laks	broccolini, små kartofler, blanquette sauce.....	255
Tagliata di Manzo	grillet oksefilet, rucola, tomat, parmesan, balsamico-glaze, pommes frites.....	285
Hel hummer	serveres afkølet, pommes frites, ristet brød, mayonnaise, citron.....	500
Ratatouille med cremet polenta (V)	grøntsagsgryde m. aubergine & squash i tomat sauce.....	155

TILBEHØR

Hjemmebagt surdejsbrød	m. smør.....	45
Grøn salat	hertesalat, rødløg, valnødder, sennepsvinaigrette.....	65
Pommes frites	m. mayonnaise.....	65

DESSERTER

Risalamande	lun kirsebørsauce, ristede mandler.....	100
Chokolademousse	mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecrumble.....	100
Karamel Sundae	vaniljeis, hasselnøddecrumble, saltet karamelsauce.....	100
Affogato	vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. amaretto +35).....	75

PETIT FOUR

Tre fyldte chokolader	økologisk chokolade fra Summerbird.....	65
------------------------------	---	----



MOUSSERENDE VIN

Cava Brut	Naturee Ademats, Spanien - Økologisk	95 / 450
Champagne Brut	Mandois Champagne, Frankrig.....	175 / 750
Cremant de Bourgogne	Paul Delane, AOP Bourgogne, Frankrig.....	500
Rosé Cava Brut Juve Y Camps, D.O.	Crianza Penedés, Spanien.....	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	105 / 500
-------------	---	-----------

ROSÉVIN

Decore Rosé	IGP, Producteurs Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankrig.....	95 / 450
Inspiration	Côtes de Provence Rose, Château de Berne Frankrig.....	120 / 575

ORANGEVIN

Puesta en Chus	Bodega Frontio Arribe, Spanien - Naturvin	110 / 550
-----------------------	--	-----------

HVIDVIN

Grenache Blanc	Le Petit Chat Blanc, VDF Frankrig.....	95 / 450
Riesling, Rheingau	Trocken, 50 Schloss Johannisberg Tyskland.....	110 / 550
Chardonnay, Bourgogne	La Soeur Cadette Fankrig - Naturvin	125 / 600
Sauvignon Blanc, Sancerre	Domaine Daniel Crochet Frankrig.....	140 / 675
Grüner Veltliner, Kremstal	Dominique Stagård Østrig - Økologisk	475
Albarino, Rias Baixas	Lagar de Cervera Spanien.....	550
Pinot Bianco, Toscana	Villa Antinori IGT Italien.....	550
Chenin Blanc, Loire	Frantz Saumon Frankrig - Økologisk	600
Sauvignon Blanc, Pouilly-Fumé	AOP, Domaine J. M. Reverdy Frankrig.....	625
Chardonnay, Chablis	Réserve de Vaudon AOP, Maison J. Drouhin Frankrig.....	800
Chardonnay, Meursault	Le Forges Domaine de Bellene Bourgogne, Frankrig.....	1200
Chassagne Montrachet Blanc	Vieilles Vignes Roche Frankrig.....	1500

RØDVIN

Grenache & Syrah	Lanquedoc, Le Petit Chat, VDF Frankrig.....	95 / 450
Barbera d'Alba	G.D. Vajra, D.O.C. Italien.....	110 / 550
Pinot Noir, Loire	Eric Louis, VDF Frankrig.....	125 / 600
Merlot & Cabernet Sauvignon, Bordeaux	Superior, Château Pierrail Frankrig.....	600
Sangiovese, Chianti Classico	Montescondo Italien - Økologisk	700
Pinot Noir	Marsannay Rouge Les Favières Bourgogne, Frankrig - Økologisk	850
Nebbiolo, Barolo	D.O.C.G, Albe G.D. Vajra Piemonte, Italien.....	1000
Pinot Noir, Nuits Saint Georges	Vielles Vognes Bourgogne, Frankrig.....	1200

DESSERTVIN

Château Martillac	AOP Château Martillac Bordeaux, Frankrig.....	90 / 525
Tawny Port	The Tawny, Reserve, Graham's Douro, Portugal.....	100 / 575
Moscato d'Asti	D.O.C.G, Prunotto Estate Piemonte, Italien.....	550

Se vores øl, drinks og vand på bagsiden