

## MOUSSERENDE VIN

<b>Cava Brut</b> Nitus Cava <i>Penedés, Spanien</i> .....	.85 / 395
<b>Champagne Brut</b> Mandois ( <i>Chardonnay m.fl.</i> ) <i>Champagne, Frankrig</i> .....	145 / 675
<b>Rosé Cava Brut</b> Juve Y Camps, D.O. Crianza <i>Penedés, Spanien</i> .....	485
<b>Cremant de Bourgogne</b> Paul Delane, AOP <i>Bourgogne, Frankrig</i> .....	495
<b>Pinot Noir</b> Pet Nat Bambule, Weingut Beck <i>Burgenland, Østrig</i> .....	625
<b>Rosé Champagne</b> Deutz Rosé Vintage <i>Champagne, Frankrig</i> .....	1150
<b>Champagne</b> Ruinart, Blanc de Blancs <i>Champagne, Frankrig</i> .....	1295

## ALKOHOLFRI VIN

<b>Mousserende: Pierre Zero Chardonnay</b> Dom. Pierre Chavin <i>Frankrig</i> .....	85 / 375
<b>Hvidvin: Muscat</b> Miguel Torres, Netureo <i>Catalunya, Spanien</i> .....	350

## ROSÉVIN

<b>Limited Edition Rosé</b> Château Minuty, AOP <i>Côtes de Provence, Frankrig</i> .....	120 / 550
<b>Dagens rosé</b> <i>spørg din tjener</i> .....	375
<b>Same River Twice Rosé</b> Heliocentric Wines <i>Rhône, Frankrig - Naturvin</i> .....	400
<b>Miraval Côtes de Provence</b> Château Miraval <i>Provence, Frankrig</i> .....	600

## ORANGEVIN

<b>Sauvignon Blanc</b> Castell d'Age <i>Penedés, Spanien - Naturvin</i> .....	450
<b>Sauv. Blanc/Weissburgunder</b> Zwei Zimmer, C. Barth <i>Rheinhessen, Tyskland - Bio</i> .....	495

## HVIDVIN

<b>Pinot Grigio</b> Terrazze Delle Luna, D.O.C. <i>Trentino, Italien</i> .....	85 / 375
<b>Riesling</b> Wiesemühle, Halbtrocken <i>Rheinhessen, Tyskland - 1 liter</i> .....	95 / 495
<b>Chardonnay</b> Lafôret Blanc, Maison Joseph, AOP <i>Bourgogne, Frankrig</i> .....	120 / 525
<b>Sancerre Blanc</b> Domaine Daniel Crochet <i>Sancerre, Frankrig</i> .....	135 / 595
<b>Grenache Blanc</b> Le Naturel <i>Navarra, Spanien - Naturvin</i> .....	450
<b>Alvarinho/Loureiro</b> Soalheiro, D.O.C. <i>Vinho Verde, Portugal</i> .....	450
<b>Grüner Veltliner</b> Urban, Dominique Stagård <i>Kremstal, Østrig - Økologisk</i> .....	475
<b>Auxerrois/Muscat</b> Á l'Ombre des Jeunes, Yannick Meckert <i>Alsace, Frankrig</i> .....	550
<b>Sauvignon Blanc</b> Chateau de Tracy <i>Pouilly-Fumé, Frankrig</i> .....	675
<b>Chablis Réserve de Vaudon</b> AOP, Maison Joseph Drouhin <i>Chablis, Frankrig</i> .....	800
<b>Meursault</b> Maison Joseph, Drouhin <i>Bourgogne, Frankrig</i> .....	1050
<b>Chassagne-Montrachet Blanc</b> AOP, Alex Moreau <i>Bourgogne, Frankrig</i> .....	1250

## RØDVIN

<b>Dagens rødvin</b> <i>spørg din tjener</i> .....	85 / 375
<b>Barbera d'Alba</b> Ciabot Camerano, D.O.C. <i>Marcarini, Italien</i> .....	95 / 450
<b>Pinot Noir</b> Eric Louis, VDF <i>Loire, Frankrig</i> .....	125 / 555
<b>Grenache Noir &amp; Syrah</b> A Toi Nous, Andrea Calek <i>Ardèche, Frankrig - Naturvin</i> .....	425
<b>Grenache</b> Le Naturel <i>Navarra, Spanien - Naturvin (begrænset antal)</i> .....	450
<b>Cabernet Sauvignon</b> Villa Antinori Rosso, IGT <i>Toscana, Italien</i> .....	550
<b>Pinot Noir</b> Riccitelli <i>Gualtallary, Argentina</i> .....	600
<b>Pinot Noir</b> Santenay Rouge, Justin Girardin <i>Bourgogne, Frankrig</i> .....	825
<b>Gamay, Morgon</b> Cru Beaujolais, Julien Sunier <i>Bourgogne, Frankrig - Økologisk</i> .....	845
<b>Nebbiolo</b> Barolo, D.O.C.G, Albe G.D. Vajra <i>Piemonte, Italien</i> .....	995
<b>Chambolle Musigny</b> "Les Cras", Antonin Guyon <i>Bourgogne, Frankrig (begrænset antal)</i> .....	1050

## DESSERTVIN

<b>Château Martillac</b> AOP Château Martillac <i>Bordeaux, Frankrig</i> .....	85 / 475
<b>The Tawny</b> Reserve Tawny Port, Graham's <i>Douro, Portugal</i> .....	95 / 525
<b>Moscato d'Asti</b> D.O.C.G, Prunotto Estate <i>Piemonte, Italien</i> .....	495



## 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.

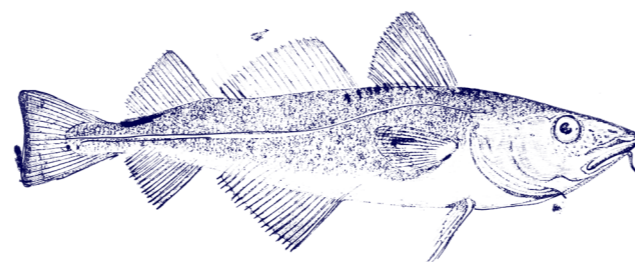
For at skaffe abonnenter til tidsskriftet afholdt han såkaldte Figaro-fester i Kongens Have i København, hvor man skulle abonnere på Figaro for at få adgang. Dette var altså Georg Carstensens måde at skaffe abonnenter til sit tidsskrift.

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

## APÉRITIF

En god start inden middagen

<b>Sparkling Christmas</b> skovbær, kirsebær, appelsin, julekrydderi, cava (fås også alkoholfri).....	99
<b>Cava Brut Nitus</b> Cava Penedés, Spanien.....	85
<b>Champagne Brut Mandois</b> (Chardonnay m.fl.) Champagne, Frankrig.....	145
<b>Kir Royale</b> crème de cassis, cava.....	99
<b>Gin &amp; Tonic Premium</b> Geranium Gin, Fevertree Tonic, grape.....	125
<b>Negroni</b> Geranium Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125

Se vores fulde udvalg under Drinks

## SNACKS

<b>Udvalg af snacks</b> mandler, oliven, kartoffelchips.....	120
<b>Saltede og røgede mandler</b> .....	40
<b>Sprøde kartoffelchips</b> m. sourcream dip.....	55
<b>Oliven med fyld af ansjoser</b> .....	45
<b>Ansjoser fra Pujadó Solano i olivenolie</b> m. hjemmebagt brød.....	75
<b>Sardiner fra Pinhais i olivenolie</b> m. hjemmebagt brød.....	75



## ØSTERS

Serveres hele dagen

Serveres med vinaigrette & citron

3 / 6 / 12 stk.

**La Coutanvillaise**  
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  
(eller ved forudbestilling)

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

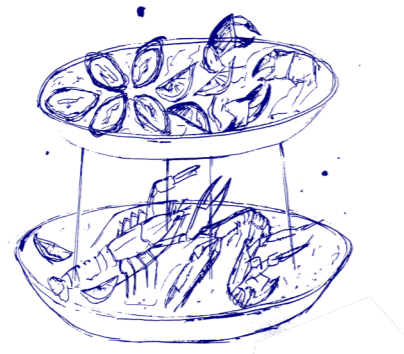
**Østers, jomfruhummere,  
krabbeklør, pil-selv-rejer**

395 per person

**Tilføj 1/2 hummer**  
serveres afkølet

+185 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

475 kr.

### Koldrøget laks

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

### Andebryst á l'Orange

palmekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce

### Chokolademousse

mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecumble

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

## FORRETTER

<b>Koldrøget laks</b> fra Samsø Røgeri, råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød.....	155
<b>Skagetoast</b> håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	145
<b>Semitørrede tomater &amp; burrata (V)</b> San Marzano tomater, pinjekerner, olivenolie.....	115
<b>Bacalao</b> torskefisk, olivenolie, citron, ristet surdejsbrød.....	115
<b>Fiskesuppe</b> hvid fisk, blåmuslinger, tomat, porrer, løg, hvidvin, fiskefond.....	125
<b>Jomfruhummere</b> hvidløg, persille, citron (lille / stor).....	195 / 390
<b>Halv hummer</b> serveres afkølet, ristet brød, mayonnaise, grillet citron.....	225
<b>Caviar, Rossini Baerii, 30 g.</b> blinis, creme fraiche, skalotteløg.....	325

## HOVEDRETTER

### FISK & SKALDYR

<b>Fish'n'Chips</b> friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	189
<b>Moules Frites</b> blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	215
<b>Tagliolini alle Vongole</b> pasta m. hjertemuslinger, tomater, hvidvin, hvidløg, chili.....	225
<b>Bagt laks</b> broccolini, små kartofler, blanquette sauce.....	245
<b>Hel hummer</b> serveres afkølet, pommes frites, ristet brød, mayonnaise, grillet citron.....	450

### KØD & FJERKRÆ

<b>Andebryst á l'Orange</b> palmekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce.....	265
<b>Ribeye</b> knoldselleri, tyttebær, små kartofler, rødvinssauce.....	335

### VEGETARISK

<b>Tagliolini ai salsa di noci</b> pasta m. valnøddepesto, hvidløg, citron, persille, olivenolie....	175
--	-----

### TILBEHØR

<b>Økologisk ølandshvedebrød</b> m. smør.....	45
<b>Grøn salat</b> vinaigrette.....	50
<b>Pommes frites</b> m. mayonnaise.....	60

## DESSERTER

<b>Chokolademousse</b> mørk chokolade, pocheret pærer, hasselnøddecumble.....	95
<b>Citrontærte</b> klassisk citrontærte m. italiensk marengs.....	105
<b>Sundae</b> vaniljeis, hasselnøddecumble m. kanel, saltet karamelsauce.....	89
<b>Affogato</b> vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. amaretto + 35).....	65

### PETIT FOUR

Økologisk chokolade fra Summerbird

<b>Tre fyldte chokolader</b> .....	65
------------------------------------	----

## DRIKKEVARER

### ØL & CIDER

Fad

<b>Anarkist Red Noses</b> jule-ale 5,5%.....	79
<b>Royal Pilsner</b> økologisk 4,8%.....	69
<b>Royal Classic</b> økologisk 4,8%.....	69
<b>Schiøtz Gylden IPA</b> 5,9%.....	79
<b>Schiøtz Mørk Mumme</b> 6,5%.....	79
<b>Anarkist Bloody Weizen</b> hvedeøl med blodappelsin 5,2%.....	79
<b>Happy Joe Cider</b> æble, 4,5%.....	59

Flaske

<b>Heineken 0,0%</b> 33 cl.....	45
<b>Anarkist Hazy IPA 0,5%</b> 50 cl.....	85

### VAND

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

### MOCKTAILS

<b>Gin &amp; Tonic</b> gin 0,5%, tonic, citron.....	99
<b>Solbær Spritz</b> solbærlemonade, danskvand, mynte, lime.....	99

Se også vores alkoholfrie vine på bagsiden af kortet

### DRINKS

<b>Sparkling Christmas</b> skovbær, kirsebær, appelsin, julekrydderi, cava (fås også alkoholfri).....	99
<b>Gin &amp; Tonic</b> gin, tonic, citron.....	99
<b>Gin &amp; Tonic Premium</b> Geranium Gin, Fevertree Tonic, grape.....	125
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, cava, danskvand, appelsin.....	99
<b>Limoncello Spritz</b> Elixir organic Limoncello, cava, danskvand, citron.....	99
<b>Mango Smash</b> gin, mango, citrus - fra tap.....	99
<b>Dark'n'Stormy</b> rom, ginger beer, lime.....	99
<b>Hugo</b> hyldeblomstlikør, cava, danskvand, mynte, lime.....	99
<b>Negroni</b> Geranium Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125
<b>Paloma</b> tequila, grapesodavand, lime.....	99
<b>Vermouth &amp; Soda</b> vermouth, danskvand, appelsin.....	89
<b>Bloody Mary</b> vodka, tomatjuice.....	99
<b>Irish Coffee</b> filterkaffe, Irish Whiskey, flødeskum (dobbel +30).....	99
<b>Gløgg</b> Blossa Gløgg, rom-rosiner, ristede mandler.....	99
<b>Lumumba</b> varm chokolade, cognac, flødeskum.....	125

### KAFFE & THE

<b>Espresso</b> .....	35
<b>Filterkaffe</b> .....	45
<b>The</b> sort, grøn eller urtethe.....	45

Se vores vinkort på bagsiden

# FIGAROS BØRNEMENU

Børn under 12 år

Mini 1-5 år  
Junior 6-11 år

Mini / Junior

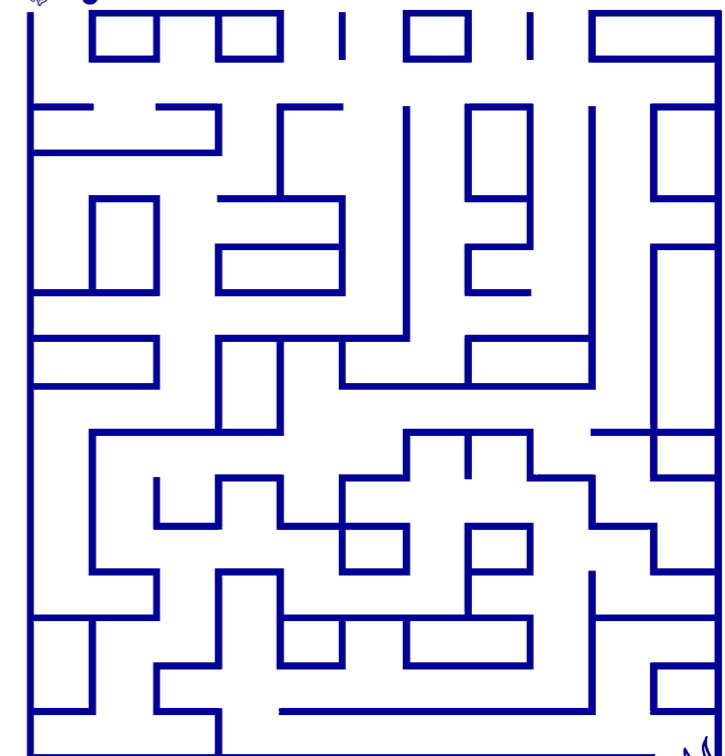
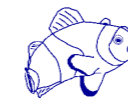
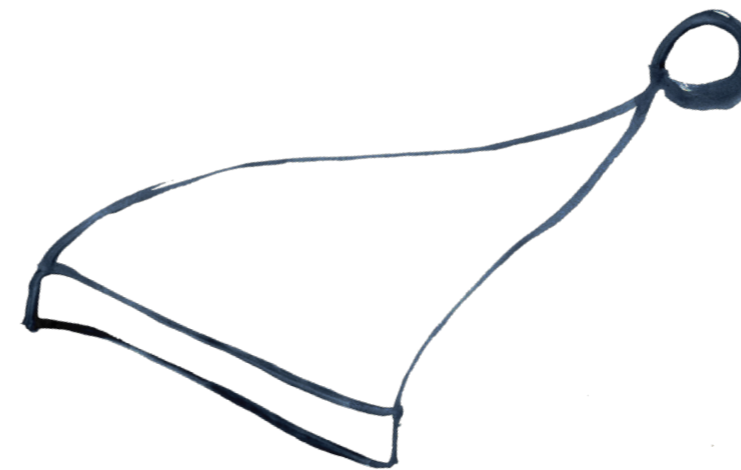
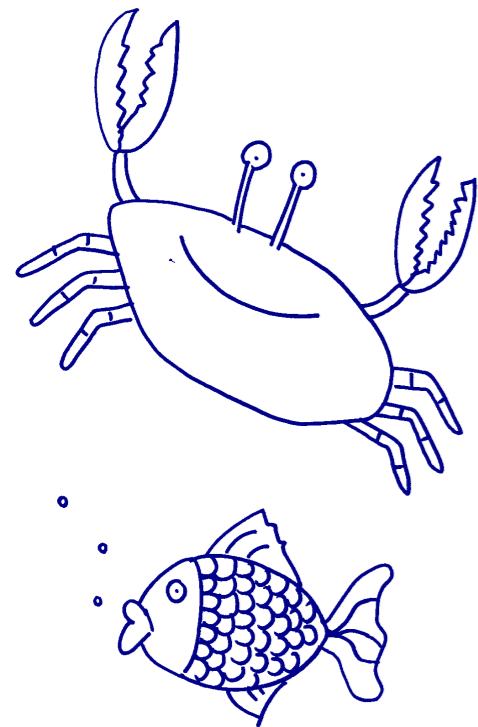
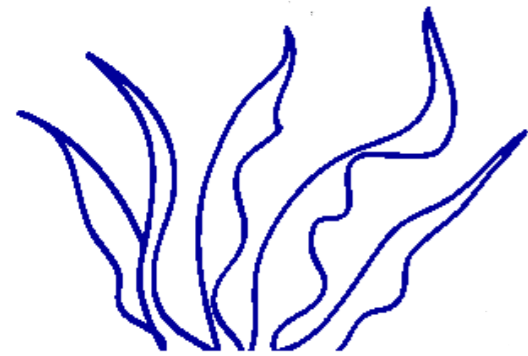
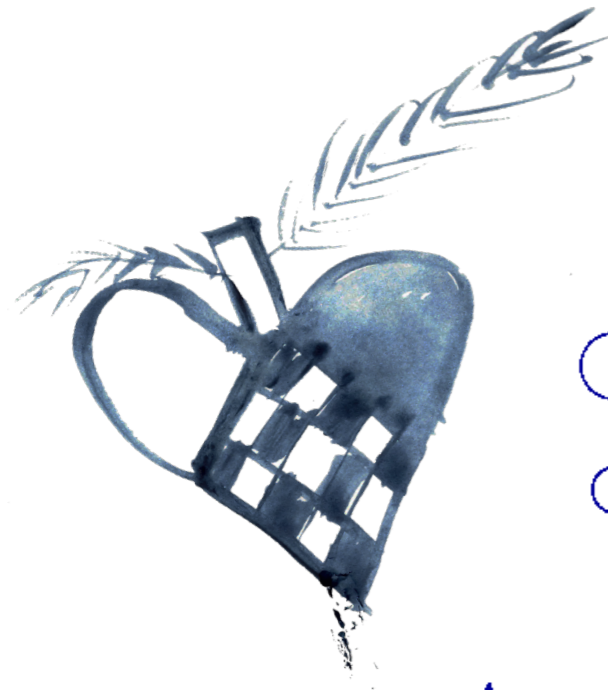
Fish'n'Chips friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	50 / 100
Spaghetti Bolognaise.....	50 / 100
Grillet kyllingeoverlår pommes frites, ærtepuré, mayonnaise.....	50 / 100

## DRIKKEVARER

Hjemmelavet lemonade.....	45
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Appelsinsodavand.....	45
Appelsinjuice, Æblemost eller Sæsonens variant økologisk.....	45
Mælk.....	20

## DESSERTER

Vaniljeis karamelsauce.....	45
-----------------------------	----



PSST.. FLERE OPGAVER PÅ NÆSTE SIDE

