

MOUSSERENDE VIN

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

ALKOHOLFRI VIN

| | |
|--|-----------|
| Muri <i>Passing Clouds København, Danmark - mousserende</i> | 105 / 500 |
|--|-----------|

ROSÉVIN

| | |
|--|-----------|
| Dagens rosé <i>spørg din tjener</i> | 85 / 400 |
| Limited Edition Rosé <i>Château Minuty, AOP Côtes de Provence, Frankrig</i> | 120 / 550 |

ORANGEVIN

| | |
|--|-----------|
| Puesta en Chus <i>Bodega Frontio Arribe, Spanien - Naturvin</i> | 110 / 500 |
|--|-----------|

HVIDVIN

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

RØDVIN

| | |
|---|-----------|
| Grenache & Syrah <i>Lanquedoc, Le Petit Chat, VDF Frankrig</i> | 85 / 400 |
| Barbera d'Alba, Macarini <i>Ciabot Camerano, D.O.C. Italien</i> | 100 / 500 |
| Pinot Noir, Loire <i>Eric Louis, VDF Frankrig</i> | 125 / 550 |
| Merlot & Cabernet Sauvignon, Bordeaux <i>Superior, Château Pierrail Frankrig</i> | 600 |
| Sangiovese, Chianti Classico , <i>Montescondo Italien - Økologisk</i> | 700 |
| Gamay, Cru Beaujolais <i>Julien Sunier, Morgon Bourgogne, Frankrig</i> | 850 |
| Nebbiolo, Barolo , <i>D.O.C.G, Albe G.D. Vajra Piemonte, Italien</i> | 1000 |
| Pinot Noir, Nuits Saint Georges <i>Vielles Vognes Bourgogne, Frankrig</i> | 1200 |

DESSERTVIN

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

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.

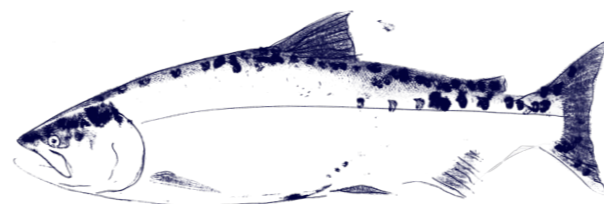
For at skaffe abonnenter til sit tidsskrift afholdt han nogle store fester i Kongens Have lige midt i København. Det eneste det krævede, før man kunne få adgang til festerne var, at man skulle abonnere på magasinet Figaro. Derfor blev disse fester kendt som Figaro-festerne.

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

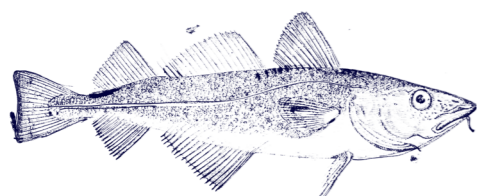
APÉRITIFS

En god start inden middagen

| | |
|---|-----|
| Sparkling Christmas cava, skovbær, kirsebær, appelsin, julekrydderi (fås også alkoholfri)..... | 100 |
| Cava Brut Naturee Ademats, Spanien - økologisk | 95 |
| Champagne Brut Mandois Champagne, Frankrig..... | 165 |
| 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..... | 125 |
| Saltede og røgede mandler | 40 |
| Sprøde kartoffelchips m. sour cream dip..... | 55 |
| Oliven med fyld af ansjoser | 50 |



ØSTERS

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**



SKALDYRSFAD

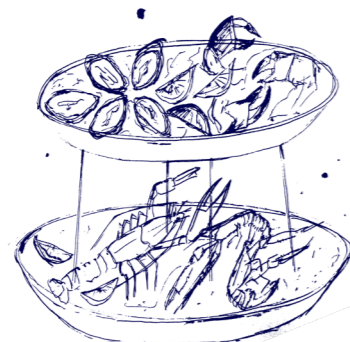
Serveres med pommes frites,
ristet brød, mayonnaise,
cocktailsauce, vinaigrette & citron

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

425 per person

Tilføj 1/2 hummer
serveres afkølet
+250 per person

Tilkøb 30 g. Rossini Baerii Caviar
+325



JULEMENU

495 kr.

Koldrøget laks

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

Andebryst á l'Orange

palmeekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce

Risalamande

lun kirsebærsauce, ristede mandler

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

FORRETTER

| | |
|--|-----------|
| Koldrøget laks fra Samsø Røgeri, råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød..... | 165 |
| Skaguntoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød..... | 155 |
| Semitørrede tomater & burrata (V) San Marzano & cherrytomater, burrata, pinjekerner, olivenolie.. | 125 |
| Bacalao torskfisk, olivenolie, citron, ristet surdejsbrød..... | 125 |
| Fiskesuppe hvid fisk, tomat, porrer, løg, hvidvin, fiskefond..... | 140 |
| Jomfruhummere 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..... | 350 |

HOVEDRETTER

| | |
|--|-----|
| Andebryst á l'Orange palmeekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce..... | 270 |
| Fish'n'Chips friteret torskfisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce..... | 199 |
| Moules Frites blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli..... | 225 |
| Tagliolini alle Vongole pasta m. hjertemuslinger, tomater, hvidvin, hvidløg, chili..... | 235 |
| Bagt laks broccolini, små kartofler, blanquette sauce..... | 255 |
| Hel hummer serveres afkølet, pommes frites, ristet brød, mayonnaise, grillet citron..... | 500 |
| Tagliata di Manzo grillet oksefilet, rucola, tomater, parmesan, balsamico-glace, pommes frites..... | 285 |
| Hasselback butternut squash (V) hvid bønnecreme m. revet citronskal, ristede nødder..... | 185 |

TILBEHØR

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

DESSERTER

| | |
|---|----|
| Risalamande lun kirsebærsauce, ristede mandler..... | 99 |
| Chokolademousse mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecrumble..... | 99 |
| Sundae vaniljeis, hasselnøddecrumble, saltet karamelsauce..... | 89 |
| Affogato vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. amaretto +35)..... | 65 |

ØL & CIDER

Fad

| | |
|---|----|
| Julebryg fra Nørrebro Bryghus 6%..... | 85 |
| Royal Pilsner økologisk 4,8%..... | 69 |
| Royal Classic økologisk 4,8%..... | 69 |
| Royal Blanche hvedøl med et strejf af citrus 4,6%..... | 69 |
| Schiøtz Gylden IPA 5,9%..... | 79 |
| Schiøtz Mørk Mumme 6,5%..... | 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 |
| Filtreret vand med / uden brus ad libitum pr. person..... | 30 |

MOCKTAILS

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

DRINKS

| | |
|---|-----|
| Sparkling Christmas cava, skovbær, kirsebær, appelsin, julekrydderi (fås også alkoholfri)..... | 100 |
| Gløgg Blossa Gløgg, rom-rosiner, ristede mandler..... | 100 |
| Aperol Spritz Aperol, cava, danskvand, appelsin..... | 115 |
| Limoncello Spritz limoncello, cava, danskvand, citron..... | 115 |
| 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 |
| Paloma Arette Tequila, grapesodavand, lime..... | 100 |
| Dark'n'Stormy rom, ginger beer, lime..... | 100 |
| Irish Coffee filterkaffe, Tullamore Dew Irish Whiskey, flødeskum (dobbelt +30)..... | 100 |
| Negroni Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin..... | 125 |
| Americano vermouth, Campari, danskvand, appelsin..... | 89 |
| Bloody Mary vodka, tomatjuice..... | 100 |

KAFFE & THE

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

PETIT FOUR

Økologisk chokolade fra Summerbird

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