

# FIGARO

## FROKOSTSPECIALITETER

serveres til 15:30

den øvrige menu serveres hele dagen

Klassisk smørrebrød:

<b>Smørrebrødstallerken</b> 3 mindre stykker: skaguntoast, hønsesalat, smørstegt fiskefilet.....	225
<b>Skaguntoast</b> håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	155
<b>Hønsesalat</b> kylling, svampe, knoldselleri, urter, sprødt kyllingeskind, ristet surdejsbrød...	125
<b>Karry-sennepssild</b> sild fra Hirtshals, smilende æg, kapers, rødløg, dild, rugbrød.....	95
<b>Æg &amp; rejer</b> citronmayonnaise, dild, rugbrød.....	115
<b>Smørstegt fiskefilet</b> remoulade, citron, rugbrød.....	125
<b>Smørstegt fiskefilet med Nordsørejer</b> mayonnaise, citron, dild, rugbrød.....	150
<b>Fisketallerken</b> laksetatar, Skagensalat & bacalao m. ristet surdejsbrød.....	225

Please see  
the other side  
for the menu  
in English

## ØSTERS

Serveres med vinaigrette & citron

3 / 6 / 12 stk.

**La Coutanvillaise** 100 / 200 / 400

**Antilope** 135 / 270 / 540

**Gillardeau Speciales** 145 / 290 / 580

### Østerssmagning:

Én af hver - 125

To af hver - 250

Fire af hver - 500

## SKALDYRSFAD

serveres fra 17.00

Østers, jomfruummer, krabbeklør, rejer

Serveres afkølet

m. brød, mayonnaise, cocktailsauce,  
vinaigrette & pommes frites

**425 per person**

Tilføj 1/2 hummer

**+225 per person**

Tilføj 30 g. Rossini Baerii Caviar

**+325**

## FIGAROS FAMILY STYLE MENU

Skal bestilles af hele bordet

### Første Servering

**Laksetatar** citrusmarineret, friske urter, ørredrogn

**Skagensalat** håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild

**Bacalao** torskefisk, olivenolie, citron

Hertil serveres grøn salat og ristet surdejsbrød

### Anden Servering

**Tagliata di Manzo** grillet oksefilet, rucola, tomater, parmesan, balsamico-glacé

**Friteret torskefisk** a la Fish'n'Chips

**Semitørrede tomater & burrata** tomater, burrata, pinjekerner, olivenolie

Hertil serveres pommes frites m. tartarsauce

### Dessert

**Chokolademousse** mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecrumble

**495 kr. per person**

## FORRETTER

<b>Laksetatar</b> citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, surdejsbrød.....	135
<b>Skaguntoast</b> håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	155
<b>Semitørrede tomater &amp; burrata (V)</b> tomater, burrata, pinjekerner, olivenolie.....	125
<b>Bacalao</b> torskefisk, olivenolie, citron, ristet surdejsbrød.....	125
<b>Fiskesuppe</b> hvid fisk, tomater, porrer, løg, hvidvin, fiskefond.....	130
<b>Jomfruummere</b> hvidløg, persille, citron (lille / stor).....	200 / 400
<b>Halv hummer</b> serveres afkølet, ristet surdejsbrød, mayonnaise, grillet citron.....	250
<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.....	199
<b>Moules Frites</b> blåmuslinger, fløde, hvidvin, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	225
<b>Tagliolini ai Gamberoni</b> pasta m. store rejer, tomater, hvidvin, hvidløg, chili.....	235
<b>Bagt laks</b> broccolini, små kartofler, blanquette sauce.....	255
<b>Helleflynder</b> østershatte, spinat, skalotteløg, små kartofler, safransauce.....	325
<b>Hel hummer</b> serveres afkølet, pommes frites, mayonnaise, grillet citron.....	500

### KØD

**Tagliata di Manzo** grillet oksefilet, rucola, tomater, parmesan, balsamico-glacé, pommes frites. 285

### VEGETARISK

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

## DESSERTER

<b>Chokolademousse</b> mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecrumble.....	99
<b>Pavlova</b> sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme.....	120
<b>Sundae</b> vaniljeis, hasselnødder, saltet karamelsauce.....	89
<b>Affogato</b> vaniljeis, espresso.....	65

## BØRNERETTER

Mini: 1 - 5 år / Junior: 6 - 11 år

Mini / Junior

<b>Fish'n'Chips</b> friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	50 / 100
<b>Pasta Bolognese</b> .....	50 / 100
<b>Smørstegt fiskefilet</b> pommes frites, remoulade.....	50 / 100