

## APÉRITIFS

En god start inden middagen

<b>Cava Brut Naturee</b> Ademats, Spanien - <b>økologisk</b> .....	95
<b>Champagne Brut Mandois</b> Champagne, Frankrig.....	175
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, cava, danskvand, appelsin.....	115
<b>Gin &amp; Tonic Premium</b> Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk.....	125
<b>Negroni</b> Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125

## TIL AT STARTE MED ...

<b>Crustade &amp; Cava</b> crustade med røget laks, mayonnaise, citron og et glas cava.....	165
---	-----



## SNACKS

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

## ØSTERS

Serveres med vinaigrette & citron

3 / 6 / 12 stk.

**La Coutanvillaise**  
hav, mineralsk, 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

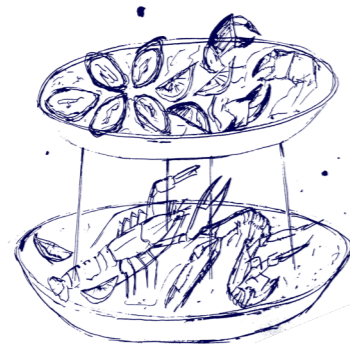
Serveres med pommes frites,  
ristet brød, mayonnaise,  
cocktailsauce, vinaigrette & citron

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

**425 per person**

Tilføj 1/2 hummer  
serveres afkølet  
**+250 per person**

Tilføj 30 g. Rossini Baerii Caviar  
m. blinis, skalotteløg, creme fraiche  
**+325**



## FORÅRSMENU

395 kr.

### Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, surdejsbrød

### Grillet unghaneoverlår

urtemarineret overlår, konfiteret porre, zucchini, kartofler, hønsesauce

### Brombær pannacotta

brombær-coulis, krystaliseret hvid chokolade

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

## FORRETTER

<b>Laksetatar</b> citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, surdejsbrød.....	140
<b>Skagensalat</b> håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	155
<b>Oksecarpaccio</b> tyndtskåret dansk okseinderlår, rucola, parmesan, pinjekerner, citron.....	145
<b>Grillede peberfrugter &amp; bøffelmozzarella (V)</b> surdejsbrød, jomfruolivenolie, friske urter.....	135
<b>Jomfruummerbisque</b> skaldyrsbisque, tomater, håndpillede rejer.....	155
<b>Jomfruummere</b> hvidløg, persille, citron (lille / stor).....	225 / 450
<b>Halv hummer</b> serveres afkølet, ristet brød, mayonnaise, grillet citron.....	250
<b>Caviar, Rossini Baerii, 30 g.</b> blinis, creme fraiche, skalotteløg.....	350

## HOVEDRETTER

<b>Fish'n'Chips</b> friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	199
<b>Moules Frites</b> blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	235
<b>Grillet unghaneoverlår</b> urtemarineret overlår, konfiteret porre, zucchini, kartofler, hønsesauce.....	245
<b>Tagliolini ai Gamberoni</b> pasta m. store rejer, tomater, hvidvin, hvidløg, chili.....	235
<b>Tagliata di Manzo</b> grillet oksefilet, rucola, tomater, parmesan, balsamico-glance, pommes frites.....	285
<b>Hvidvinsdampet helleflynder</b> spinat, tomater, små kartofler, blanquette sauce.....	295
<b>Hel hummer</b> serveres afkølet, pommes frites, ristet brød, mayonnaise, grillet citron.....	500
<b>Linguine al pesto Genovese (V)</b> linguine pasta m. basilikumspesto og grønne bønner.....	175

## TILBEHØR

<b>Hjemmebagt surdejsbrød</b> m. smør.....	45
<b>Grøn salat</b> hjertesalat, rødløg, valnødder, sennepsvinaigrette.....	65
<b>Pommes frites</b> m. mayonnaise.....	65

## DESSERTER

<b>Brombær pannacotta</b> brombær-coulis, krystaliseret hvid chokolade.....	100
<b>Pavlova</b> sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme.....	125
<b>Karamel Sundae</b> vaniljeis, hasselnøddecumble, saltet karamelsauce.....	100
<b>Affogato</b> vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. amaretto +35).....	65



## MOUSSERENDE VIN

<b>Cava Brut Naturee</b> Ademats, Spanien - <b>Økologisk</b> .....	95 / 450
<b>Champagne Brut Mandois</b> Champagne, Frankrig.....	175 / 750
<b>Cremant de Bourgogne</b> Paul Delane, AOP Bourgogne, Frankrig.....	500
<b>Pet Nat</b> Bambule, Weingut Beck Burgenland, Østrig - <b>Naturvin</b> .....	625
<b>Rosé Champagne</b> Deutz Rosé Vintage Champagne, Frankrig.....	1200
<b>Blanc de blanc Champagne</b> Ruinart Champagne, Frankrig.....	1500

## ALKOHOLFRI VIN

<b>Muri</b> Passing Clouds København, Danmark, <b>mousserende</b> .....	105 / 500
---	-----------

## ROSÉVIN

<b>Decore Rosé</b> IGP, Producteurs Plaimont, Vôtes de Gascogne, Frankrig.....	95 / 450
<b>Eau de Provence</b> Private Wine Collection Côtes de Provence, Frankrig.....	120 / 575

## ORANGEVIN

<b>Puesta en Chus</b> Bodega Frontio Arribe, Spanien - <b>Naturvin</b> .....	110 / 550
--	-----------

## HVIDVIN

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

## RØDVIN

<b>Grenache &amp; Syrah</b> Languedoc, Le Petit Chat, VDF Frankrig.....	95 / 450
<b>Barbera d'Alba</b> G.D. Vajra, D.O.C. Italien.....	110 / 550
<b>Pinot Noir, Loire</b> Eric Louis, VDF Frankrig.....	125 / 600
<b>Merlot &amp; Cabernet Sauvignon, Bordeaux</b> Superior, Château Pierrail Frankrig.....	600
<b>Sangiovese, Chianti Classico</b> , Montescondo Italien - <b>Økologisk</b> .....	700
<b>Gamay, Cru Beaujolais</b> Julien Sunier, Morgon Bourgogne, Frankrig.....	850
<b>Nebbiolo, Barolo</b> , D.O.C.G. Albe G.D. Vajra Piemonte, Italien.....	1000
<b>Pinot Noir, Nuits Saint Georges</b> Vieilles Vognes Bourgogne, Frankrig.....	1200

## DESSERTVIN

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

Se vores øl, drinks og vand på bagsiden

## ØL & CIDER

### Fad

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

Ginish & Tonic Ginish 0,5%, tonic, citron.....	100
Sparkling Rabarber rabarber, citron, alkoholfri cava.....	100
Solbær Spritz solbærlemonade, danskvand, mynte, lime.....	100

## DRINKS

### Sæson drinks

Sparkling Rabarber rabarber, citron, cava (fås også alkoholfri).....	115
--	-----

### 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

### 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
--	-----

## KAFFE & THE

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

Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr

## HISTORIEN BAG NAVNET FIGARO

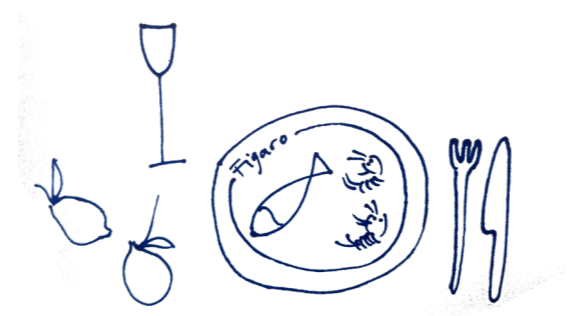
Tivolis grundlægger, Georg Carstensen, var en driftig herre. Han åbnede Tivoli i 1843, men to år inden da, begyndte han at udgive et tidsskrift - i dag ville vi kalde det et magasin eller et ugeblad - om kunst, musik og litteratur. Dette tidsskrift navngav han Figaro.

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

# FIGARO

Fiske - & Skaldysbistro

## AFTENMENU

Tivoli foråret 2025