

APÉRITIFS

En god start inden frokosten

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, 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

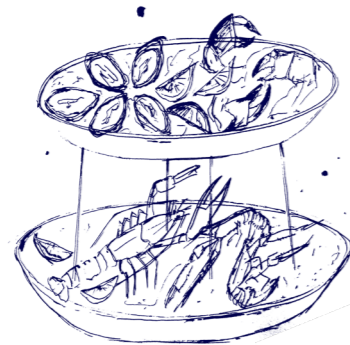
Serveres med pommes frites,
ristet brød, mayonnaise,
cocktailsauce, vinaigrette
& citron

**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



Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr

FROKOSTMENU

275 kr.

Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, surdejsbrød

Moules Frites (ca. 350 gram)

blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli

Tilføj vinmenu 250

(2 glas) inkl. filtreret vand m/u brus

SMØRREBRØD

Klassisk smørrebrød

Vi anbefaler 2 stykker eller vores Smørrebrødstallerken med 3 mindre stykker

Smørrebrødstallerken 3 mindre stk: skagetoast, hønse Salat, smørstegt fiskefilet.....	235
Karry-sennepssild smilende æg, kapers, rødløg, dild, rugbrød.....	100
Skagetoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	155
Koldrøget laks rygeostcreme, radiser, syltede løg, rugbrød.....	145
Hønse Salat kylling, asparges, knoldselleri, urter, sprødt kyllingeskind, ristet surdejsbrød.....	130
Æg & rejer citronmayonnaise, dild, rugbrød.....	120
Smørstegt fiskefilet remoulade, citron, rugbrød.....	130
Smørstegt fiskefilet med Nordsørejer mayonnaise, citron, dild, rugbrød.....	155
Pariserbøf kapers, rødbede, rødløg, peberrod, æggeblomme, smørstegt surdejsbrød.....	135
Kartoffelmad (V) friterede løg, mayonnaise, karse, rugbrød.....	100

HOVEDRETTER

Cæsarsalat grillet unghaneoverlår, romaine salat, parmesan, croutoner, cæsardressing.....	175
Fish'n'Chips friteret torskefilet, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	199
Moules Frites (ca. 650 g.) blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	235
Tagliolini ai Gamberoni pasta m. store rejer, tomat, hvidvin, hvidløg, chili.....	235
Grillet unghaneoverlår urtemarineret overlår, konfiteret porre, zucchini, kartofler, hønse sauce.....	245

TILBEHØR

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

DESSERTER

Brombær pannacotta brombær-coulis, krystaliseret hvid chokolade.....	110
Pavlova sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme.....	125
Karamel Sundae vaniljeis, hasselnøddecrumble, saltet karamelsauce.....	100
Affogato vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. amaretto +35).....	75



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

SNAPS

O.P. Anderson Original kommen, anis, fennikel, 40%.....	60
Linie Aquavit egefede, sherry, urter, 41,5%.....	60
Aalborg Nordguld Akvavit kommen, dildfrø, sherryfede, 40%.....	60
Copenhagen Distillery Akvavit Dild & Anis dild, grøn anis, citron, 41%.....	60
Braunstein Porsesnaps porse, urter, 38%.....	60
Nordic EtOH Dild Akvavit dild, agurk, savtang, 40%.....	60

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 solbærlimonade, 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 (dobbel +30).....	100
---	-----

Classics

Negroni Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125
---	-----

KAFFE & THE

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

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
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, Vôtes de Gascogne, Frankrig.....	95 / 450
Eau de Provence Private Wine Collection Côtes de Provence, Frankrig.....	120 / 575

ORANGEVIN

Puesta en Chus Bodega Frontio Arriba, 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 Frankrig - 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 Roche de Bellene Ville Vignes, Frankrig.....	1200
Chardonnay, Chassagne-Montrachet Blanc AOP, Alex Moreau 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
Gamay, Cru Beaujolais Julien Sunier, Morgon Bourgogne, Frankrig.....	850
Nebbiolo, Barolo, D.O.C.G, Albe G.D. Vajra Piemonte, Italien.....	1000
Pinot Noir, Nuits Saint Georges Vieilles 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

HISTORIEN BAG NAVNET FIGARO

Tivolis grundlægger, Georg Carstensen, var en driftig herre. Han er mest kendt for at være idémanden bag åbningen af Tivoli tilbage i 1843, men to år inden da skrev og publicerede han faktisk sit eget magasin om kunst, musik og litteratur. Dette magasin navngav han Figaro.

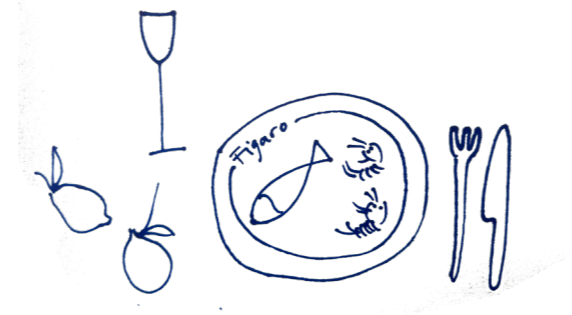
For at skaffe abonnenter til sit magasin afholdt han nogle store fester i Kongens Have lige midt i København, og for at få adgang til disse fester, skulle man blot abonnere på magasinet Figaro - derfor blev festerne kendt som Figaro-festerne.

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 mellem Carstensen og Lumbye 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

FROKOSTMENU