

## MOUSSERENDE VIN

<b>Cava Brut</b> Naturee Ademats, Spanien - <b>økologisk</b> .....	95 / 450
<b>Champagne Brut</b> Mandois Champagne, Frankrig.....	165 / 700
<b>Rosé Cava Brut</b> Juve Y Camps, D.O. Crianza Penedés, Spanien.....	450
<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 - mousserende.....	105 / 500
--	-----------

## ROSÉVIN

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

## ORANGEVIN

<b>Puesta en Chus</b> Bodega Frontio Arribe, Spanien - <b>Naturvin</b> .....	110 / 500
--	-----------

## HVIDVIN

<b>Grenache Blanc</b> Le Petit Chat Blanc, VDF Frankrig.....	85 / 400
<b>Riesling, Rheingau</b> Trocken, 50 Schloss Johannisberg Tyskland.....	105 / 500
<b>Chardonnay, Bourgogne</b> La Soeur Cadette Frankrig - <b>Naturvin</b> .....	120 / 525
<b>Sauvignon Blanc, Sancerre</b> Domaine Daniel Crochet Frankrig.....	135 / 595
<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>Sauvignon Blanc, Pouilly-Fumé</b> AOP, Domaine J. M. Reverdy Frankrig.....	600
<b>Chenin Blanc, Loire</b> Frantz Saumon Frankrig - <b>Økologisk</b> .....	600
<b>Chardonnay, Chablis</b> Réserve de Vaudon AOP, Maison J. Drouhin Frankrig.....	800
<b>Chardonnay, Meursault</b> Maison Joseph, Drouhin Bourgogne, Frankrig.....	1200
<b>Chardonnay, Chassagne-Montrachet Blanc</b> AOP, Alex Moreau Frankrig.....	1500

## RØDVIN

<b>Grenache &amp; Syrah</b> Lanquedoc, Le Petit Chat, VDF Frankrig.....	85 / 400
<b>Barbera d'Alba, Macarini</b> Ciabot Camerano, D.O.C. Italien.....	100 / 500
<b>Pinot Noir, Loire</b> Eric Louis, VDF Frankrig.....	125 / 550
<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.....	85 / 500
<b>Tawny Port</b> The Tawny, Reserve, Graham's Douro, Portugal.....	95 / 550
<b>Moscato d'Asti</b> D.O.C.G, Prunotto Estate Piemonte, Italien.....	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.

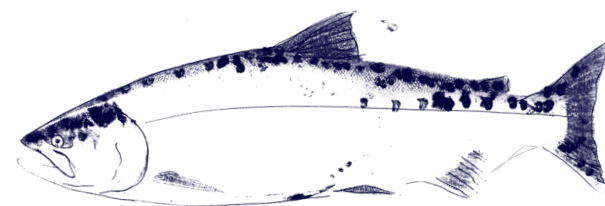
For at skaffe abonnenter til sit tidsskrift afholdt han nogle store fester i Kongens Have lige midt i København. Det eneste det krævede, før man kunne få adgang til festerne var, at man skulle abonnere på magasinet Figaro. Derfor blev disse fester kendt som Figaro-festerne.

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.

# FROKOST

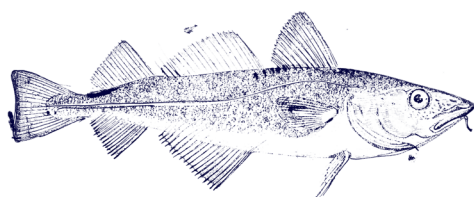
# FIGARO

*fiske- & skaldyrsbistro*

## APÉRITIFS

En god start inden middagen

<b>Sparkling Christmas</b> cava, skovbær, kirsebær, appelsin, julekrydderi (fås også alkoholfri).....	100
<b>Cava Brut Naturee</b> Ademats, Spanien - <b>økologisk</b> .....	95
<b>Champagne Brut Mandois</b> Champagne, Frankrig.....	165
<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



### JULEMENU

495 kr. per person

#### 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

### JULEBORD

Serveres family style med rugbrød & surdejsbrød  
Skal bestilles af hele selskabet

525 kr. per person

#### Første Servering

**Koldrøget laks** fra Samsø Røgeri, råsyltet fennikel, æble & sennepscreme

**Skagensalat** m. håndpillede Nordsørejer, mayonnaise & dild

**Julesild** modnet sild med nelliker, allehånde, syltet rødløg, rugbrød

**Hønsesalat** m. kylling, svampe, knoldselleri, urter & sprødt kyllingeskind

#### Anden Servering

**Smørstegt fiskefilet** m. remoulade & citron

**Andebryst i skiver** m. palmeekål & karameliserede løg

**Ribbensteg** af velfærdsgris m. frisk rødkålssalat, appelsin, æble & brøndkarse

#### Tredje Servering

**Risalamande** m. lun kirsebærsauce & ristede mandler

Figaros Store Julebord serveres også om aftenen ved forudbestilling  
Spørg din tjener for vegetarisk mulighed

## SNACKS

<b>Udvalg af snacks</b> mandler, oliven, kartoffelchips.....	125
<b>Saltede og røgede mandler</b> .....	40
<b>Sprøde kartoffelchips</b> m. sour cream dip.....	55
<b>Oliven med fyld af ansjoser</b> .....	50

## SMØRREBRØD

### Juletallerken

smørstegt fiskefilet, skagentoast, hønsesalat, ribbensteg, rugbrød & surdejsbrød..... 249 |

### Vegetarisk Juletallerken

postej af champignon, cremet sellerisalat, tomat og æg, ærtepuré, rugbrød & surdejsbrød..... 199 |

### Sild

**Julesild** modnet sild med nelliker, allehånde, syltet rødløg, rugbrød..... 95 |

**Karry-sennepssild** smilende æg, kapers, rødløg, dild, rugbrød..... 95 |

### Fjerkræ

**Hønsesalat** kylling, svampe, knoldselleri, urter, sprødt kyllingeskind, ristet surdejsbrød..... 125 |

### Fisk

**Koldrøget laks** fra Samsø Røgeri, råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød..... 165 |

**Skagentoast** håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød..... 155 |

**Æg & rejer** citronmayonnaise, dild, rugbrød..... 115 |

### Lunt

**Ribbensteg** velfærdsgris, frisk rødkålssalat, appelsin, æble, brøndkarse, rugbrød..... 135 |

**Smørstegt fiskefilet** remoulade, citron, rugbrød..... 125 |

**Smørstegt fiskefilet med Nordsørejer** mayonnaise, citron, dild, rugbrød..... 150 |

### Vegetar

**Cremet sellerisalat** knoldselleri, svampe, mayonnaise, knoldsellerichips, karse, rugbrød..... 95 |

## HOVEDRETTER

### FISK

**Fish'n'Chips** friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce..... 199 |

**Moules Frites** blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli..... 225 |

**Fiskesuppe** hvid fisk, tomater, porrer, løg, hvidvin, fiskefond..... 195 |

### FJERKRÆ

**Andebryst á l'Orange** palmeekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce..... 270 |

### 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 |

**Tre fyldte chokolader** økologisk chokolade fra Summerbird..... 65 |

Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr

## 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 |

## SNAPS

**Linie Jule Akvavit** egefade, julekrydderier, 41,5%, Norge..... 60 |

**Copenhagen Distillery Akvavit Dild & Anis** dild, grøn anis, citron, 41%, Danmark..... 60 |

**Aalborg Nordguld Akvavit** kommen, dildfrø, sherryfade, 40%, Danmark..... 60 |

**Braunstein Porsesnaps** porse, urter, 38%, Danmark..... 60 |

**Nordic EtOH Organic Dild Akvavit** dild, agurk, savtang mm., 40%, Danmark..... 60 |

**Linie Akvavit** egefade, sherry, urter, 41,5%, Norge..... 60 |

## 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 |

**Gin & Tonic 0,5%** Gin & Tonic, 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 |

**American** vermouth, Campari, danskvand, appelsin..... 89 |

**Bloody Mary** vodka, tomatjuice..... 100 |