

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.

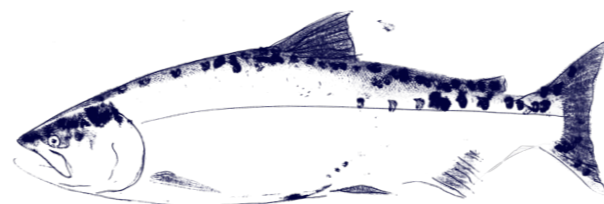
For at skaffe abonnenter til sit tidsskrift afholdt han nogle store fester i Kongens Have lige midt i København. Det eneste det krævede, før man kunne få adgang til festerne var, at man skulle abonnere på magasinet Figaro. Derfor blev disse fester kendt som Figaro-festerne.

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

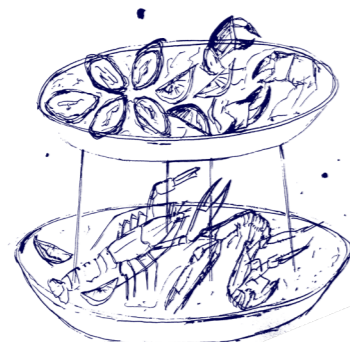
Serveres med pommes frites,
ristet brød, mayonnaise,
cocktailsauce, vinaigrette & citron

**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 torskefisk, 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 torskefisk, 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
------------------------------------	----