

F  **FIGARO** 

RESTAURANT & WINEBISTRO

menu

alkuun

**Myskikurpitsa-inkiväärikeittoa
ja kanelipaahdettua kajottikurpitsaa** 13
Chili-kookosvaahtoa VE G

Rukiiset Etanat 13
*Valkosipuli-sinhomejuustovoilla,
pekonilla ja ruisrouheella kuorrutettuja etanoita L*

Villisikarilletteä ja perunakroketti 15
*Sinappisabayon, punajuurikreemiä
ja juureslastuja G L*

**Peruna-tattariorhukaisia,
sokeri-suolattua lohta ja siianmätiä** 15
Tillikurkkua, smetanaa ja omenavinegretteä G L

Tattiravioleja ja paistettuja tatteja 14
*Appenzellerjuustoa
ja timjamilla maustettua kahvi-creme fraichea*

starters

**Butternut Squash Soup with Chili
and Cinnamon Roasted Chayote** 13
Chili Coconut Foam

Rye-flavoured Esgarcots Au Gratin 13
*bacon, blue cheese and garlic,
served with bread*

Wild Boar Rilette and Potato Croquette 15
*Mustard Sabayon, Cream of Beetroot
and Mixed Roots Chips*

**Buckwheat Potato Pancakes with Salt
and Sugar Cured Salmon and Whitefish Roe** 15
Dill Pickles, Sour Cream and Apple Vinaigrette

Cep Raviolis with Fried Cep 14
*Appenzeller cheese
and Thyme Seasoned Coffee Creme Fraiche*

pääruoat

Paahdettua taimenta ja tiikeriravunpyrstö 29
Kukkakaalipyreetä, chilillä ja seesamilla maustettua kukkakaalia ja suolattua pähkinää G L

Savustettua Wagyuhäränrintaa ja ankanmaksaa 30
Pistaasi-tryffelirisottoa, pinaattia ja parmesaania G L

Voissa paistettua poronvasan maksaa ja perunapyreetä 28
Tummaa sipulikastiketta ja suppilovahverokastiketta, rapeaa pekonia ja karpaloita L

Hunajalla glaseerattua kyyhkynrintaa ja juurespyreetä 32
Portviinikastiketta, belugalinssejä ja ohraa, palvattua porsaankylkeä ja punajuurikreemiä L

Härkäpapubolognesella täytettyä munakoisoa 27
Lehtikaalia, pähkinää, granaattiomenaa ja tomaattihilloketta G VE

Figaron härkää 30
Grillattua härkää ja punaviinikastiketta, aiolia, pekoniin kääritty jalapeno ja tomaattihilloketta G L

Vuohenjuustolla kuorutettu häränfileepihvi ja paprikapyreetä 30
Karamellisoitua sipulia, padron paprikoita ja balsamicosiirappia G L

main courses

Fried Trout and Tiger Prawn Tail 29
Cauliflower Purée with Cauliflower Tossed in Chili and Sesame Seeds and Salted Nuts

Smoked Wagyu Beef Brisket with Foie Gras 30
Risotto with Pistachio and Truffles, Spinach and Parmesan

Reindeer Calf Liver with Potato Purée 28
Onion Gravy and Horn Chanterelle Sauce, Crispy Bacon and Cranberries

Honey-glazed Pigeon Breast and Root Vegetable Purée 32
Port Wine Sauce, Barley and Beluga Lentils, Smoke Cured Pork and Cream of Beetroot

Aubergine Stuffed with Vegan Fava Bean Bolognese 27
Kale, Nuts, Pomegranate and Tomato Jam

Beef a la Figaro 30
Sirloin Steak with Red Wine Sauce and Aioli, Bacon-wrapped Jalapeño and Fresh Tomato Jam

Sirloin Steak with Goat Cheese and Sweet Pepper Purée 30
Caramelized Onions, Padron Peppers and Balsamic Vinegar

*Pihveille ja erikoislihoille
suosittelemme lisukkeeksi*

sides

Valkosipuliperunoita ja aiolia G L	6
Ranskalaisia perunoita ja ketsuppia G L	5
Perunapyreetä G L	5
Uunijuureksia G L	6
Kauden salaattia G L	5

vegaani

Myskikurpitsa-inkiväärikeittoa ja kanelipaahdettua kajottikurpitsaa <i>Chili-kookosvahtoa VE G</i>	13
Härkäpubolognesella täytettyä munakoisoa <i>Lehtikaalia, pähkinää, granaattiomenaa ja tomaattihilloketta G VE</i>	27
Vadelma-mustikkakakkua ja puolukkasorbettia <i>Tyrnisiirappia ja mustikkahilloketta VE</i>	13
Menukokonaisuus	50

*Complete your steak
with side dish*

sides

Garlic Potatoes with Aioli	6
Frenc Fries with Ketchup	5
Potato Purée	5
Roasted Root Vegetables	6
Season's Salad	5

vegan

Butternut Squash Soup with Chili and Cinnamon Roasted Chayote <i>Chili Coconut Foam</i>	13
Aubergine Stuffed with Vegan Fava Bean Bolognese <i>Kale, Nuts, Pomegranate and Tomato Jam</i>	27
Raspberry-Blueberry Cake with Lingonberry Sorbet <i>Sea Buckthorn Syrup and Blueberry Jam</i>	13
MENU	50

jälkiruoat

**Appelsiinillä maustettua suklaakakkua
ja karamellisuklaamoussea** 13
Persikkasorbettia ja appelsiinigeeliä G VL

**Vaniljainen omenapiiras
ja uuniomenajäätelöä** 13
Kanelisabayon ja kuivattua omenaa VL

**Vadelma-mustikkakakkua
ja puolukkasorbettia** 13
Tyrnisiirappia ja mustikkahilloketta VE

Juustopala 4
Keksi ja hilloke

desserts

**Chocolate Orange Cake
with Caramel Chocolate Mousse** 13
Peach Sorbet and Orange Gelee

**Vanilla Apple Pie
with Baked Apple Ice Cream** 13
Cinnamon Sabayon and Dried Apple

**Raspberry-Blueberry Cake
with Lingonberry Sorbet** 13
Sea Buckthorn Syrup and Blueberry Jam

Piece of Cheese 4
Cracker and Jam

WINEBISTRO

TAPASLAJITELMAT

TAPAS ESPAÑOLAS

- Sitrusmarinoituja oliiveja
- Pimientos de Padron, öljyssä paahdettuja vihreitä paprikoita ja suolaa
- Patatas Bravas, espanjalaiset lohkoperunat, aiolia ja tomaattikastiketta
- Espanjalaista juustoa ja viikunahilloa
- Ortiz anjovista Cantabrian rannikolta
- Paleta Iberico, ilmakeivattua Iberico-porsasta
- Chorizo Iberico Bellota, mausteinen makkara Iberico-porsaasta
- Leipää

1-2:lle 27 | 3-4:lle 52

TAPAS FINLANDESAS

- Mustaleima Emmental, Aura Gold ja Valma juustoja, viikunahilloa
- Kylmäsavustettua hevosenpaistia ja suolakurkkua
- Kylmäsavulohta, pikkelöityä sipulia ja smetanaa
- Friteerattuja muikkuja ja rapumajoneesia
- Valkosipulivoissa paistettua saaristolaisleipää

1-2:lle 27 | 3-4:lle 52

TAPAKSET

Chorizo Iberico Bellota, mausteinen makkara Iberico-possusta	9
Paleta Iberico, ilmakeivattua Iberico-possua	10
Patatas Bravas, espanjalaiset lohkoperunat, aiolia ja tomaattikastiketta	6
Kauden salaatti	5
Ranskalaisia perunoita ja ketsuppia	5
Valkosipuliperunoita ja aiolia	6

Lisätietoja annosten sisältämistä allergeeneista pyydettäessä henkilökunnalta.

ANNOKSET ISOMPAAN NÄLKÄÄN

Kana-vuohenjuustosalaatti Tomaatti-paprikahilloketta ja balsamicoa	18
Wagyuhärkä BRGR Ylikypsää Wagyuhänrintaa, briossisämpylä, cheddar-jalapenokastiketta, pikkelöityä sipulia, tomaattia ja aiolia	18
Chili-valkosipuliöljyssä paistettua häränfileettä Aiolia ja paahdettua leipää	18
Chili-valkosipuliöljyssä paistettuja kokonaisia tiikeriravunpyrstöjä Paahdettua leipää	18
Bistron lohileipä Hiillostettua lohta, lämmintä tomaatti-sipulisalaattia ja tonnikalamajoneesia, paahdettua leipää	18
Figaron härkää Grillattua härkää ja punaviinikastiketta, aiolia, pekoniin kääritty jalapeno ja tomaattihilloketta G	30

MAKEAT

Appelsiinillä maustettua suklaakakkua ja karamellisuklaamoussea Persikkasorbettia ja appelsiinigeeliä	13
Vaniljainen omenapiiras ja uuniomenajäätelöä Kanelisabayon ja kuivattua omenaa	13
Vadelma-mustikkakakkua ja puolukkasorbettia Tyrnisiirappia ja mustikkahilloketta	13
Juustopala Keksi ja hilloke	4
Jäätelö-/sorbettipallo Kysy valikoima tarjoilijaltasi	6

WINE BISTRO

TAPAS PLATTERS TO SHARE

TAPAS ESPAÑOLAS

- Marinated Olives
- Pimientos de Padron with Olive Oil and Salt
- Patatas Bravas with Aioli and Tomato Sauce
- Spanish Cheese with Fig Jam
- Ortiz Anchovies
- Dry-Cured Iberico Pork
- Chorizo
- Bread

for 1-2 **27** | for 3-4 **52**

TAPAS FINLANDEASAS

- Mustaleima Emmental, Aura Gold and Valma Cheeses with Fig Jam
- Cold-Smoked Horse and Pickle
- Cold-Smoked Salmon with Pickled Onion and Sour Cream
- Deep Fried Vendace with Crayfish Mayo
- Malt Bread with Garlic Butter

for 1-2 **27** | for 3-4 **52**

TAPAS

Spicy Spanish Iberico Pork Sausage	9
Dry-Cured Spanish Iberico Pork	10
Spanish Potato Cubes with Aioli and Tomato Sauce	6
Season's Side Salad	5
French Fries with Ketchup	5
Garlic Potatoes with Aioli	6
Cheese Platter and Fig Jam	13

Our personnel will provide detailed allergy information if needed.

MAIN COURSES

Salad with Chicken and Goat Cheese Tomato and Sweet Pepper Jam and Balsamic Vinegar	18
Wagyu BRGR Wagyu Breef Brisket Burger with Brioche Bun, Cheddar-Jalapeno Sauce, Pickled Onion, Tomato and Aioli	18
Sliced Beef in Chili Garlic Oil Sauce Served with Aioli and Toasted Bread	18
Tiger Prawn Tails in Chili Garlic Oil Sauce Served with Aioli and Toasted Bread	18
Salmon Sandwich Fried Salmon, Warm Tomato and Onion Salad, Tuna Mayo, Toasted Bread	18
Beef a la Figaro Sirloin Steak with Red Wine Sauce and Aioli, Bacon-Wrapped Jalapeños and Fresh Tomato Jam	30

SWEETS

Chocolate Orange Cake with Caramel Chocolate Mousse Peach Sorbet and Orange Gelee	13
Vanilla Apple Pie with Baked Apple Ice Cream Cinnamon Sabayon and Dried Apple	13
Raspberry-Blueberry Cake with Lingonberry Sorbet Sea Buckthorn Syrup and Blueberry Jam	13
Piece of Cheese Cracker and jam	4
Scoop of Ice Cream or Sorbet	6

F  **FIGARO** 

RESTAURANT & WINEBISTRO

www.figaro.fi
