

BORRELHAPJES

Bitterballen

(6) 8,00 | (12) 15,00 | (20) 23,00

Kaastengels

(6) 8,00 | (12) 15,00

Chicken chunks

(6) 7,00 | (12) 13,00 | (20) 23,00

Bitterganituur (gemixt)

(6) 8,00 | (12) 15,00 | (20) 23,00

Butterfly garnalen

(6) 9,50 | (12) 18,00

Kaas & worst met mosterd

12,00

Belegen boerenkaas met mosterd

7,50

Nacho's met dip

10,00

Nootjes

4,00

BEKIJK ONZE DRANKENKAART VOOR
HEERLIJKE WIJNEN, COCKTAILS, BIEREN
& MEER!



FIGI

100 jaar familiebedrijf



De basis voor FIGI werd in 1850 gelegd met de opening van een banketbakkerij door een Zeister Hernhutter. In 1902 nam George Figi deze zaak over en hij verhuisde in 1909 naar Het Rond, midden in Zeist. In 1917 kwam FIGI in handen van de familie Ruijs. Zij voegden een hotel en concertzaal toe. Hiermee legden zij de basis voor het veelzijdige Hotel Theater Figi. Inmiddels is de derde generatie Ruijs aan het roer.

Menu

GRAND CAFÉ FIGI
Taart - Lunch - Borrel - Diner

ONLY
PIN &
credit card
NO CASH

Lunch

BROODJES




WALDKORN BOL CARPACCIO	13,75
<i>met truffelmayonaise en parmezaan</i>	
FLAGUETTE GEROOKTE ZALM	12,75
<i>met gekookt scharreleitje en limoenmayonaise</i>	
WALDKORN BOL GEITENKAAS	12,50
<i>met honing en walnoten</i>	
FLAGUETTE PULLED PORK	12,50
<i>met cowlsla en bbq saus</i>	
CLUBSANDWICH	15,00
<i>met kip, bacon, kaas, tomaat, sla, gebakken ei en chips of friet</i>	
CLUBSANDWICH VEGA	15,00
<i>met oude grachten kaas, tomaat, komkommer en een salade van radijs, appel en crème fraîche</i>	

SOEPEN

DUIVENBOUILLON	10,00
<i>met bonbons van epoisse</i>	
ROMIGE SOEP VAN TAMME KASTANJES	10,00
<i>met gebakken bospaddenstoelen en schuim van gerookt spek</i>	
SOEP VAN DE DAG	8,00
<i>wisselende verrassing uit de keuken</i>	

SALADES

	Groot	Klein
CAESAR GEROOKTE KIP	14,00	12,00
<i>met romaine sla, ei, ansjovis en parmezaan</i>		
CAESAR ZALM	15,00	13,00
<i>met romaine sla, ei, ansjovis en parmezaan</i>		
GEITENKAAS	16,00	13,00
<i>met gemengde sla, walnoten en honing</i>		
SALAD BOWL	14,00	12,00
<i>met linzen, bietjes, walnoten, dukkahen en kruidenolie</i>		

Volg ons op   

WARME GERECHTEN

SAUCIJZENBROODJE	4,00
<i>met ketchup</i>	
TOSTI	5,00
<i>met kaas, ham, ham/kaas</i>	
UITSMIJTER	11,00
<i>ham, kaas, rosbief, spek *</i>	
OMELET	11,00
<i>ham, kaas, boerengroenten * gerookte zalm **</i>	
RUNDVLEES- EN/OF VEGAKROKET (1 OF 2 STUKS)	4,75/ 8,00
<i>met brood en mosterd</i>	
CROQUE MONSIEUR	11,00
<i>in roomboter gebakken tosti ham-kaas, gratineerd met bechamelsaus</i>	
CROQUE MONSIEUR DELUXE	12,00
<i>in roomboter gebakken tosti met spek, kaas, champignons, ui, en jalapeño peper gratineerd met bechamelsaus</i>	

* + 0,75 p/item

** + 1,00 p/item

FIGI CLASSICS

FIGI BURGER	21,00
<i>met brioche broodje, tomatensalsa, cheddar, ui, champignons, spek en friet</i>	
FISH & CHIPS	22,00
<i>met kibbeling van kabeljauw, salade, white bbq-saus en friet</i>	
FIGI KIPSATÉ	21,00
<i>met friet, kroepoek, atjar en satésaus</i>	
NACHOS	16,50
<i>met tomatensalsa, jalapeño, kaas, crème fraîche, guacamole, rode ui</i>	

Diner

VOORGERECHTEN

SANDWICH VAN OSSENWORST	17,50
<i>en langoustines met mango en mayonaise van sjalotten</i>	
CRÈME BRÛLÉE VAN VALDERRAMA	14,00
OLIJFOLIE MET KRAB	
<i>met beignettes van gamba en crème van krab</i>	
GANZENLEVER EN EENDENBOUT	18,50
<i>met gemarineerde pruim, witlof en witte chocolade</i>	
KONIJNEN RUG GEVULD MET SPEK	16,00
<i>met kimchi-selderij saus, uienconfituren en paprika dressing</i>	
CARPACCIO VAN MRIJ-RUND	15,00
<i>met truffelmayonaise en parmezaan + ganzenleverkrullen (+€5)</i>	

SOEPEN

DUIVENBOUILLON	10,00
<i>met bonbons van epoisse</i>	
ROMIGE SOEP VAN TAMME KASTANJES	10,00
<i>met gebakken bospaddenstoelen en schuim van gerookt spek</i>	
SOEP VAN DE DAG	8,00
<i>wisselende verrassing uit de keuken</i>	

HOOFDGERECHTEN

GEKONFIJTE KALFSWANG EN ZWEZERIK	28,50	ZACHTGEGAARDE-HEILBOTFILET	26,50
<i>met zwarte knoflook, dashi jus en uien crème</i>		<i>op romige bloemkool met een tartaar van coquilles st. jacques, citrus-specerijenpoeder en saus van noilly prat</i>	
GEPOFTE KNOLSELDERIJ	22,00	BOERDERIJ KUIKEN	25,75
<i>met witte chocolade, geroosterde oesterzwam en beurre noisette</i>		<i>met herfst cantharellen, paksoi en een bitterbal op een rouleau van zuurkool</i>	
HERT	27,50		
<i>met tarte tatin van rode ui, yoghurt kardemom en structuren van biet</i>			

ALLERGIEËN EN DIEETWENSEN

Laat het ons weten, wij houden hier graag rekening mee.

KEUKENFILOSOFIE FIGI

'Terug naar de basis met alles zelf bereiden, van vlees tot sauzen, smaak staat voorop.'

DESSERTS

CHAMPAGNEMOUSSE IN CACAO GELEI	12,00
<i>met karamel crumble, karamelmousse, zoethout walnootjes, blauwe bessengel en gefermenteerde bessen</i>	
HERFST DESSERT	12,00
<i>met chocolade ganache, geporcheerde peer en sponscake</i>	
MILLE FEUILLE VAN PURE CHOCOLADE	12,00
<i>met kogels van sinaasappel en ocal met suiker van olijfolie</i>	
SPECULAAS MOUSSE	12,00
<i>met pruimen coulis en geslagen room met jagermeister</i>	
KAAS TERRINE	15,00
<i>van vijf Hollandse kazen</i>	