



VELKOMMEN

WELCOME

BURGERS AND STEAKS

ESTABLISHED  
2012

## XO - BURGERE

Alle vores burgere indeholder mayonnaise, romainesalat, tomat, løg, syltede agurker og sprødt bacon.

- VÆLG MELLEML: bøv, kylling eller vegetar.
- GO AMERICAN: dobbelt bøv 360g. hakkebøv +60 kr

### **The XO Burger** 109 kr

Den klassiske burger med 180g hakkebøv, cheddar og sprødt bacon.

### **Meat Lover in NYC** 179 kr

Vores mest kødfulde burger med 360g hakkebøv, 100 g premium oksefilet, cheddar og sprødt bacon.

### **The Mexican** 119 kr

Hjemmelavet guacamole, spicy jalapeños, cheddar, sprødt bacon, salsa og nachos.

### **Roquefort** 119 kr

En burger med karakter. Hakkebøv toppet med Roquefort ost, karamelliseret skalotteløg og sprødt bacon.

### **Jack D. Burger** 129 kr

En smagsfuld burger med hjemmelavet Jack Daniels BBQ sauce, cheddar og sprødt bacon. Burgeren er toppet med løgringe.

### **Bøfsandwichen** 129 kr

En klassisk bøfsandwich. Toppet med hjemmelavet brun sovs og sprødt løg.

### **XO Special** 129 kr

Burgeren der udfordrer dine smagsløg. Med mangochutney, løgkompot, gratineret philadelphia ost, signature sauce og sprødt bacon.

### **The London** 129 kr

Med spejlæg, bløde løg, HP sauce og sprødt bacon.

### **Burger Lover** 179 kr

Tre stk. sliders

The XO Burger, XO Special og Roquefort.

Burger Lover og Meat Lovers kan ikke GO AMERICAN.

Hos XO har vi passion for kød.

Vi ønsker at dele vores glødende passion for godt kød med vores gæster og serverer derfor kun det ypperste kvalitetskød hvor økologi og bæredygtighed er i fokus.

XO vil være stedet for kødelskere og tilbyder hyggelige omgivelser, hvor vores gæster får en god oplevelse hver gang.

## FORRETTER

### **Østers på is** 25 kr pr. stk

**Kammuslinger** med ærtepuré og chorizo. 85 kr

**Grillet jomfruhummer** med citron, gremolata, aioli og urtesmør. 99 kr

**Risotto** med trøffel og svampe. 85 kr

**Carpaccio af oksemørbrad** med blomkåls crudite, spæd salat, 85 kr

parmesan og trøffelcreme.

**Rørt tatar** med rugbrødschips og karse. 85 kr

## STEAKS

### **Go Surf and Turf** +65 kr

Dit valg af bøv + to jomfruhummer

Amerikansk

Dansk

### **Tenderloin 200g** 259 kr

Udskæring af det møreste stykke på oxen, kendt for sin fine struktur og lave fedt indhold.

### **Tenderloin 200g** 229 kr

Udskæring af det møreste stykke på oxen, kendt for sin fine struktur og lave fedt indhold.

### **Rib Eye 300g** 269 kr

Udskæring fra oksens ribben. På grund af et højere fedt indhold er den kendt for at være meget smagfuld.

### **Rib Eye 300g** 269 kr

Udskæring fra oksens ribben. På grund af et højere fedt indhold er den kendt for at være meget smagfuld.

### **Lammekrone 325g** 265 kr

Lammekronen kommer fra ryggen på lammet, og er et af de bedste og møreste stykker på lammet. "Det bedste stykke på lammet".

### **Chateaubriand 600g** 499 kr

2-3 pers.

Er en kød ret med en tyk skåret filet af oksemørbrad. (40 min tilberedelsestid)

### **Steak au frites** 199 kr

Oksestripløin Angus/Hereford med pommes frites, salat og sauce.

### **Moules frites** 199 kr

Med aioli.

## SIDEORDERS

 1 stk. 30 kr / 3 stk. 79 kr

Pommes

Sauterede svampe

Onion rings

Knuste kartofler

Franske ærter m. bacon

Dadler m. bacon

Caprese salat

Sauterede grøntsager

Mac'n'cheese

Greasy Fries

## DIP

 1 stk. 15 kr / 5 stk. 50 kr

Alle vores dips er hjemmelavet efter egen opskrift

Chilimayo

Aioli

Jack D. Mayo

Guacamole

Trøffelmayo

Alm. mayo

Baconmayo

## SAUCE

 20 kr

Bearnaisesauce

Rødvinsauce

Roquefort sauce

Pebersauce

Jack D. sauce

## DESSERTER

 55 kr

**3 x Mini Crème Brûlée** Klassisk, lakrids, skovbær

**Blåbær cheesecake**

**Chokolade mousse**



For questions about allergies, ask your waiter



VELKOMMEN

WELCOME

BURGERS AND STEAKS

ETABLERET  
2012

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE ◦

<i>Marquis de la Tour Brut, Frankrig</i>	<b>75kr/365 kr</b>
<i>Crémant de Bourgogne, Leonce Bocquet, Frankrig</i>	<b>85 kr/510 kr</b>
<i>Moët &amp; Chandon Impérial, Champagne</i>	<b>695 kr</b>
<i>Dom Perignon Blanc 2006</i>	<b>1795 kr</b>

## HVIDVIN PÅ GLAS & FLASKE ◦

<i>Trebbiano, Moncaro, Marche, Italien</i>	<b>75kr/295kr</b>
<i>Chardonnay "Stone Peak", Californien, USA</i>	<b>75 kr/350 kr</b>
<i>Riesling "By The Glass", Villa Huesgen, Mosel, Tyskland</i>	<b>80 kr/395 kr</b>

## FRANSK KLASSIKER ◦

<i>Sancerre "Les Baronnes"</i>	<b>685 kr</b>
--------------------------------	---------------

## OVER THERE ◦

<i>Riesling, Château Ste. Michelle, Washington State, USA</i>	<b>450 kr</b>
---	---------------

## DOWN UNDER ◦

<i>Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	<b>650 kr</b>
---	---------------

## ROSÉ ◦

<i>Veranza Rosado, Aragon, Spanien</i>	<b>75 kr/295 kr</b>
<i>D2 Rosé, Coteaux-Aix-En-Provence, Frankrig</i>	<b>540 kr</b>

## RØDVINE ◦

<i>Sangiovese, Moncaro, Marche, Italien</i>	<b>75 kr/295 kr</b>
<i>Zinfandel "Stone Peak", Californien, USA</i>	<b>75 kr/350 kr</b>
<i>Merlot, Stimson Estate Cellars, Washington State, USA</i>	<b>85 kr/395 kr</b>
<i>Côtes-du-Rhône Rouge, Domaine Roche-Audran, Rhône, Frankrig</i>	<b>95 kr/455 kr</b>

## FRUGTRIGE & ELEGANTE ◦

<i>Merlot "Pavillon des Trois Arches", Languedoc, Frankrig</i>	<b>385 kr</b>
<i>Château Rocher-Calon, Saint-Emilion, Frankrig</i>	<b>565 kr</b>

## KRAFTIGE RØDVINE ◦

<i>Syrah, Château Ste. Michelle, Washington State, USA</i>	<b>395 kr</b>
<i>Barolo DOC, Roversi, Piemonte, Italien</i>	<b>575 kr</b>
<i>Valtravieso Crianza, Ribera del Duero,</i>	<b>585 kr</b>

## DESSERTVINE ◦

<i>Moscato "Amatista", Valencia, Spanien</i>	<b>395 kr</b>
--	---------------

## COCKTAILS ◦

<i>Dark &amp; Stormish</i>	<b>75 kr</b>
<i>Freshcumber Feelin'</i>	<b>75 kr</b>
<i>Honey Smash</i>	<b>75 kr</b>
<i>Espresso Orange Brownie</i>	<b>75 kr</b>
<i>White Russian</i>	<b>75 kr</b>
<i>Mojito</i>	<b>75 kr</b>
<i>Mojito Raspberry</i>	<b>75 kr</b>
<i>Strawberry Daiquiri</i>	<b>75 kr</b>
<i>Lequorizz</i>	<b>75 kr</b>
<i>Margarita</i>	<b>75 kr</b>
<i>Whiskey Lemonade</i>	<b>75 kr</b>