

## XO - BURGERE ◦

Alle vores burgere indeholder mayonnaise, salat, tomat, løg & syltede agurker.

· GO AMERICAN: Dobbelt bøf 360 g. hakkebøf +60,-

### **The Standard** 109 kr

Den klassiske burger med cheddar og sprødt bacon

### **XL Burger Double Up** 139 kr

Den store burger med 360g hakkebøf, cheddar og sprødt bacon

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

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

### **The Mexican** 119 kr

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

### **Roquefort** 119 kr

En burger med karakter. 200g hakkebøf toppet med Roquefort ost og karamelliseret skalotteløg.

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

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

### **Bøfsandwichen** 129 kr

En klassisk bøfsandwich. Toppet med hjemmelavet brun sovs.

### **No buns burger** 109 kr

Serveres uden burgerbolle.

### **XO Special** 129 kr

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

### **The London** 129 kr

Med spejlæg, bløde løg, HP sauce og sprødt bacon

### **Burger Lover** 179 kr

Tre stk. mini burgers

The Standard, XO Special og Roquefort

XL Burger og Meat Lovers kan ikke GO AMERICAN.



VELKOMMEN

WELCOME

BURGERS AND STEAKS

ETABLERET  
2012

## FORRETTER ◦

**Risotto** med trøffel og svampe 85 kr

**Moules marinier** 85 kr

**Grillet jomfruhummer** med aioli 85 kr

**Carpaccio** med rucola og parmesan 85 kr

**Østers på is** 25 kr pr. styk

**Rossini Caviar - White Sturgeon** 30g 399 kr el. 50g 749 kr

White Sturgeon Caviar fra Rossini er en ægte Malossol med et saltindhold på kun 3%. Det lave salt indhold forøger kaviarens forførende friskhed og højner smagsoplevelsen af den milde, delikate smag af frisk hav.

## STEAKS ◦

### Amerikansk

**Tenderloin 200g** 259 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.

**T-bone 500g** 449 kr

Kødudskæring fra det bagerste ende af kvægets korte lænd, med mørbrad på den ene side af benet og strip på den anden side. Bøffen for kødelskere!

### Dansk

**Tenderloin 200g** 229 kr

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

**Rib Eye 350g** 269 kr

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

**Chateaubriand 600g** 499 kr

2-3 pers.  
Er en kød ret med en tyk skåret filet af oksemørbrad

**Steak au frites** 199 kr

Oksefilet m. pommes frites

**Lakse filet** 199 kr

Ovnbagt laksefilet m. citron, dild og kapers, hertil serveres hvidvinssauce

## DESSERTER ◦

55 kr

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

**Mango-passion cheesecake**

**Chokolade mousse**



For questions about allergies, ask your waiter

## OM OS ◦

Hos XO har vi passion for kød!

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

## SIDEORDERS ◦ 1 stk. 30 kr / 3 stk. 79 kr

Pommes

Sauterede svampe

Onion rings

Knuste kartofler

Franske ærter m. bacon

Dadler m. bacon

Grøn 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

Baconmayo

Salsa

Cheddar mayo

Trøffelmayo

Alm. mayo

Limemayo

Ketchup

## SAUCE ◦ 20 kr

Bearnaisesauce

Rødvinsauce

Roquefort sauce

Pebersauce

Jack D. sauce

## TOPPINGS ◦ 20 kr

Persille & hvidløgssmør

Roquefort



VELKOMMEN

WELCOME

BURGERS AND STEAKS

ESTABLISHED  
2012

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE ◦

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

## HVIDVIN PÅ GLAS & FLASKE ◦

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

## FRANSK KLASSIKER ◦

<i>Sancerre "Les Baronnes", Henri Bourgeois, Loire</i>	685,-
--	-------

## OVER THERE ◦

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

## DOWN UNDER ◦

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

## ROSÉ ◦

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

## RØDVINE ◦

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

## FRUGTRIGE & ELEGANTE ◦

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

## PORTVINE ◦

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

## DESSERTVINE ◦

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

## COCKTAILS ◦

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



For questions about allergies, ask your waiter