

XO  
STEAKHOUSE

# BURGER & STEAK



De beste råvarer grillet på ekte grill



40 ÅR PÅ SKAGEN



# EN GOD START

## STARTERS

### BBQ STICKY FINGERS 239,-

3 ben av spareribs servert med Coleslaw

3 fingers of spareribs served with Coleslaw

A: 1 3 6 7 9 10

### GRATINERT HUMMER HALV HALV 359,-

Lobster thermidor

A: 2 3 7 12

### SCAMPI 269,-

Marinert med tigersaus og hvitløksdressing

Marinated with tigersauce and garlic dressing

A: 2 3 4 6 10

## DRA TE' SJØS

### SEAFOOD

### GRATINERT HUMMER HEL WHOLE 698,-

Lobster thermidor

A: 2 3 7 12

### SCAMPI STOR LARGE 439,-

Marinert med tigersaus og hvitløksdressing

Marinated with tigersauce and garlic dressing

A: 2 3 4 6 10

### FISH 'N' CHIPS GOURMETFILET 389,-

Serveres med salte potetstenger med skall, erterstuing & remulade

Served with savory potato rods shell, pea stew & remoulade

A: 1 3 4 6 7 10





SE DESSERTSIDEN FOR ALLERGEN OVERSIKT  
SEE THE DESSERT PAGE FOR ALLERGEN  
EXPLANATION





# HOVEDRETTER FISK

MAIN COURSES FISH

## BREIFLABB LOINS 539,-

Med erterstuing, bacon, sennepssaus og flatbrød

Monkfish loin with pea stew, bacon, mustard sauce and flatbread. Potatoes are sideorders

A: 1 4 6 7

## TORSK LOINS, SKREI UTEN SKINN 489,-

Med erterstuing, bacon, sennepssaus og flatbrød

Cod loin with pea stew, bacon, mustard sauce and flatbread. Potatoes are sideorders

A: 1 4 6 7

*Fisk i verdensklasse*



**VI FÅR VÅRE EKSKLUSIVE FISKEPRODUKTER FRA NORICE SEAFOOD**  
**WORLD CLASS FISH FROM NORICE SEAFOOD**

- Breiflabb er en nydelig matfisk. Den har ikke fiskebein og er fast og fin i kjøttet. Norice breilabbloins er nøye utvalgt for sin møre konsistens og fyldige smak
- Skrei er en vandrende fisk. Dette ytterst utsøkte råmateriale er høyst muskulært og dermed ekstra fast. Kjøttet er perlemorhvitt, delikat og mild på smak





# KJØTT

## AV PREMIUM NORSK ABERDEEN ANGUS

Våre hovedretter laget av økologisk oppdrettet Norsk Aberdeen Angus.

**ALLE KJØTTRETTER BLIR MEDIUM STEKT**

Gi beskjed hvis du ønsker den på en annen måte.

Our main courses made from organic farmed Norwegian Aberdeen Angus.

**ALL MEAT ARE DONE MEDIUM**

Notify waiter/waitress if you want it differently.



# HOVEDRETTER KJØTT

## MAIN COURSES MEAT

**ANGUS INDREFILÉT** M 519,- L 669,- XL 819,- XXL 919,-

Serveres med peppersaus eller bernaisesaus. Potetvalg kommer utenom  
Angus tenderloin with pepper sauce or bearnaise sauce. Potatoes are sideorders

A: 3 6 7 9 10



**ANGUS TOURNEDOS** M 539,- L 689,- XL 839,- XXL 939,-

Baconsurret Angus indrefilet med peppersaus eller bernaisesaus. Potetvalg kommer utenom  
Bacon wrapped Angus tenderloin beef with pepper sauce or bearnaise sauce. Potatoes are sideorders

A: 3 6 7 9 10

**ANGUS ENTRECÔTE** L 589,- XL 839,-

Med peppersaus eller bernaisesaus. Potetvalg kommer utenom  
Angus entrecôte with pepper sauce or bearnaise sauce. Potatoes are sideorders

A: 3 6 7 9 10



**ANGUS BIFFSNADDER AV INDREFILÉT** L 510,- XL 690,-

Med peppersaus eller bernaisesaus. Potetvalg kommer utenom  
Chopped Angus tenderloin beef with pepper sauce or bearnaise sauce. Potatoes are sideorders

A: 1 3 6 7 9 10

**BBQ SPARERIBS** 489,-

Med salte potetstenger med skall  
BBQ spareribs with salty potato rods with shell

A: 3 6 7 9 10



**DANSK HAKKEBØFF "RØD"** 529,- 🇩🇰

Med mykstekst løk, rødkål og brun saus. Potetvalg kommer utenom  
Danish beefsteak with caramelized onion, red cabbage and brown sauce. Potatoes are sideorders

A: 3 6 7 9 10

**DANSK HAKKEBØFF "GRØNN"** 529,- 🇩🇰

Med mykstekst løk, stekte grønnsaker og bernaisesaus. Potetvalg kommer utenom  
Danish beefsteak with caramelized onions, fried vegetables and bearnaise sauce. Potatoes are sideorders

A: 3 6 7 9 10



**LAM INDREFILÉT** 529,-

Serveres med hvitløksmarinerte grønnsaker og provence saus. Potetvalg kommer utenom  
Lamb tenderloin served with garlic marinated vegetables and provence sauce. Potatoes are sideorders

A: 3 6 7 9 10



# LAMMESKANKE 519,-

Serveres med hvitløksmarinerte grønnsaker og provence saus. Potetvalg kommer utenom  
Lamb shank served with garlic marinated vegetables and provence sauce. Potatoes are sideorders

A 3 6 7 9 10

NYHET  
NEW



## FLØTESTUEDE POTETER 99,-

Creamy potatoes

## KOKT CHERIE POTET 99,-

Boiled Cherie potatoes

## MANDELPOTETPURÈ 99,-

Almond potato purée

## SALTE POTETSTENGER 99,-

Gourmet pommes frites med skrell  
Gourmet potato rods with shell

## SØTE POTETSTENGER 99,-

Pommes frites laget av søtpotet  
Sweet potato French fries

## MESSY POTETSTENGER 199,-

Gourmet pommes frites med skrell toppet med smelta ost og baconbiter  
Gourmet potato rods with shell topped with melted cheese and bacon pieces

## TØRRSALTET BACON 89,-

DRY SALTED BACON

## ENGELSK CHEDDAR 49,-

ENGLISH CHEDDAR

## CHILI-MANGO MAJONES 59,-

CHILI-MANGO MAYONNAISE

## HVITLØKSDRESSING 59,-

GARLIC DRESSING

## MAJONES 59,-

MAYONNAISE

## COLESLAW 59,-

## AIOLI 59,-

## SALSA 59,-

## PEPPERSAUS 59,-

PEPPERSAUCE

## BERNAISESAUS 59,-

BERNAISESAUCE

## SOPPSTUING 129,-

MUSHROOM STEW

## KRYDDERSMØR 49,-

HERB BUTTER

## SIDE SALAT 79,-

SIDE SALAD





# BURGER

AV PREMIUM NORSK  
ABERDEEN ANGUS

100% kortreist kjøtt og brød fra  
lokale bønder og bakere



Alle burgere er laget av kjøtt fra økologisk oppdrettet Norsk Aberdeen Angus. Det gir et ekstra smakfullt kjøtt.

**ALLE BURGERE BLIR MEDIUM STEKT.**

Gi beskjed hvis du ønsker den på en annen måte.

All burgers are made from meat from organically farmed Norwegian Aberdeen Angus. It provides an extra tasty meat.

**ALL BURGERS ARE MEDIUM DONE.**

Let us know if you want it in a different way.

# BURGERE

## BURGERS



### ANGUS FIFFEN 279,- / DOBBEL DOBBEL 389,-

Gourmetburger med peppersaus, ruccolasalat, grillet sopp, stekt løk og aioli

Gourmet Angus burger with pepper sauce, rocket salad, grilled mushrooms, fried onions and aioli

A: 1 3 7

### ANGUS HANGOVER 279,- / DOBBEL DOBBEL 389,-

En skamsterk burger med fersk chili, jalapeño, krispialat, rødløk, klassisk engelsk cheddar og aioli

A spicy Angus burger with fresh chili, jalapeño, crispialat, red onion, classic English cheddar and aioli

A: 1 3 7



### ANGUS MEKSIKANEREN 279,- / DOBBEL DOBBEL 389,-

Krispialat, hot salsa, jalapeño, avokado, tortillachips og chili-mango majones

Angus burger with crispy salad, hot salsa, jalapeño, avocado, tortilla chips and chili-mango mayonnaise

A: 1 3 7

### ANGUS SMELTA OST 279,- / DOBBEL DOBBEL 389,-

Krispialat, tomat, jalapeño, blåmuggost, bbq saus og chili-mango majones

Angus burger with melted cheese, crispy salad, jalapeño, blue cheese, bbq sauce and chili-mango mayonnaise

A: 1 3 7

### ANGUS HEILT STREIT 269,- / DOBBEL DOBBEL 379,-

Krispialat, tomat, rødløk, klassisk engelsk cheddar og chili-mango majones

Angus burger with crispy salad, red onion, classic English cheddar and chili-mango mayonnaise

A: 1 3 7

### ANGUS LONDON 279,- / DOBBEL DOBBEL 389,-

Med speilegg, mykstekst løk, HP saus og sprøtt bacon

Angus burger with fried egg, caramelized onion, HP sauce and crispy bacon

A: 1 3 7

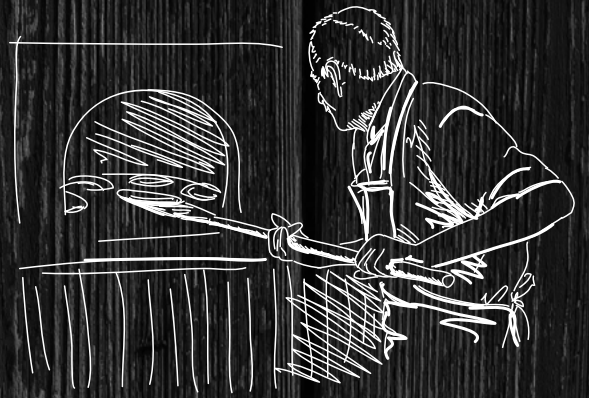


### ANGUS JACK DANIELS 299,- / DOBBEL DOBBEL 419,-

Smakfull burger med Jack Daniels saus, cheddar, sprøtt bacon toppet med løkringer

Tasty Angus burger with Jack Daniels sauce, cheddar, crispy bacon topped with onion rings

A: 1 3 7



## ANGUS LAVKARBO 269,- / DOBBEL DOUBLE 379,-

Burger uten brød servert med isbergsalat, rødløk, majones og burgerost

Angus low carb. burger without bread served with iceberg lettuce, red onions, mayonnaise

A- 1 3 7

## KYLLINGFILÉT 259,- / DOBBEL DOUBLE 359,-

Ren kyllingfilét med krispialat, salsa, jalapeño, tortillatjips og chili-mango majones

Pure chicken fillet with crispy salad, salsa, jalapeño, tortilla chips and chili mango mayonnaise

A- 1 3 7

## SIDEORDERS

### SALTE POTETSTENGER 99,-

Gourmet pommes frites med skrell

Gourmet potato rods with shell

### SØTE POTETSTENGER 99,-

Pommes frites laget av søtpotet

Sweet potato French fries

### MESSY POTETSTENGER 199,-

Gourmet pommes frites med skrell toppet med smelta ost og baconbiter

Gourmet potato rods with shell topped with melted cheese and bacon pieces

TØRRSALTET BACON 89,-  
DRY SALTED BACON

ENGELSK CHEDDAR 49,-  
ENGLISH CHEDDAR

CHILI-MANGO MAJONES 59,-  
CHILI-MANGO MAYONNAISE

HVITLØKSDRESSING 59,-  
GARLIC DRESSING

MAJONES 59,-  
MAYONNAISE

COLESLAW 59,-

AIOLI 59,-

SALSA 59,-

PEPPERSAUS 59,-  
PEPPERSAUCE

BERNAISESAUS 59,-  
BERNAISESAUCE

SOPPSTUING 129,-  
MUSHROOM STEW

KRYDDERSMØR 49,-  
HERB BUTTER

SIDE SALAT 79,-  
SIDE SALAD





# SØTT

## DESSERT

### BROWNIES MED IS 199,-

Servert med friske bær

Brownies with ice cream served with fresh berries

A: 1 3 5 6 7

### IS CUP 149,-

Is, sjokoladesaus & krem servert med friske bær

Ice cream with chocolatesauce and cream served with fresh berries

A: 3 7

### CRÈME BRÛLÉE 199,-

Servert med friske bær

Served with fresh berries

A: 7 3

### DAGENS DESSERT 220,-

Dessert of the day

### IRISH COFFEE 189,-

Kaffe, brunt sukker og whiskey toppet med krem

Coffee, brown sugar and Whiskey topped with cream

A: 7



# ALLERGENER

## ALLERGENES

Alle retter er merket med nummer for allergener det kan være spor av.

All dishes are marked with the number of allergens there may be traces of.



1: GLUTEN  
GLUTEN



2: SKALLDYR  
SHELLFISH



3: EGG  
EGG



4: FISK  
FISH



5: PEANØTTER  
PEANUTS



6: SOYA  
SOYA



7: MELK  
MILK



8: NØTTER  
NUTS



9: SELLERI  
CELERY



10: SENNEP  
MUSTARD



11: SESAMFRØ  
SESAME



12: SULFITT  
SULPHITE



13: LUPIN  
LUPIN



14: BLØTDYR  
MOLLUSCS



**GUINNESS**



# DRIKKE

## DRINKS

SPISESTEDET I STAVANGER MED STØRST UTVALG I ØL PÅ FAT OG FLASKE!  
THE EATERY IN STAVANGER WITH THE LARGEST SELECTION OF  
BEERS ON TAP AND BOTTLE!

### GUINNESS DRAUGHT

IRLAND / IRELAND /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,2%

A: 1 BYGG

Draught har en dyp rødsort farge med et tett, kremaktig skum. Aromaen er lett preget av røstet malt, kaffe og karamell. Smaken er av mørk sjokolade, kaffe og ristet malt og en lett syrlighet.

1/2 PINT **149,-** PINT **189,-**



ESTD 1759  
**GUINNESS**

# FRA TAPPETÅRN

SELECTION FROM TAP



**TOU PILSNER** 0,4 **109,-** 0,6 **159,-**

NORGE / NORWAY /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,5% / A: 1 BYGG

Tou Pilsner er en lys nordisk pilsner med strågul farge. Aromaen er lett preget av strå og halm fra malt, med en lett gjærfruktighet. Smaken har en lett maltsødme, lav bitterhet og en tørr, kort ettersmak.

LYS OG FRISK  
LIGHT & FRESH



**CARLSBERG PILSNER** 0,3 **129,-** 0,6 **169,-**

DANMARK / DENMARK /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,5% / A: 1 BYGG

Carlsberg har en lys strågul farge. Aromaen er preget av en lett gjærfruktighet med toner av eple, og høy og hasselnøtt fra malt. Smaken er ren og balansert, med lett maltsødme og bitterhet.

LYS OG FRISK  
LIGHT & FRESH



**FRYDENLUND JUICY IPA** 0,3 **129,-** 0,5 **179,-**

NORGE / NORWAY /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,6% / A: 1 BYGG

Frydenlund Juicy IPA er inspirert av ølstilen New England IPA. Ølet er ufiltrert og er brygget både med bygg- og hvetemalt. Ølet er strågult og har en frisk smak fra tropisk mango- og pasjonsfrukt.

SMAKSRIKT  
TASTY TROPICAL



**BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE** 0,3 **149,-** 0,5 **189,-**

USA /// ALKOHOL / ALCOHOL: 6,9% / A: 1 BYGG

Brooklyn East IPA er ravfarget med et tett hvitt skum. Smak og aroma er rik på grapefrukt, sitrus, furu og krydder fra humle, med et lett hint av karamell fra malt. Smaken er medium bitter med en lang ettersmak.

SMAKSRIKT  
TASTY



**BROOKLYN THE STONEWALL INN IPA** 0,3 **139,-** 0,5 **179,-**

USA /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,6% / A: 1 BYGG

The Stonewall Inn IPA har en lett sløret, gyllen farge. Smak og aroma er preget Citra-humlen som gir toner av sitronskall og grapefrukt, og tropisk frukt, balansert mot en lett maltsmak. Smaken er fyldig, kremet og medium bitter.

FYLDIG & KREMET  
RICH & CREAMY



**BROOKLYN LAGER** 0,3 **139,-** 0,5 **179,-**

USA /// ALKOHOL / ALCOHOL: 5,2% / A: 1 BYGG

Brooklyn Lager har en gyllen ravfarge. Smak og aromaen er preget av sitrus og grapefrukt fra humlene i god balanse med kjeks og brød fra maltet. Smaken er fyldig og medium bitter.

GOD TIL  
BURGER  
BURGERBEER





## GUINNESS DRAUGHT 1/2 PINT 149,- PINT 189,-

IRLAND / IRELAND /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,5% / A: 1 BYGG

Draught har en dyp rødsort farge med et tett, kremaktig skum. Aromaen er lett preget av røstet malt, kaffe og karamell. Smaken er av mørk sjokolade, kaffe og ristet malt og en lett syrlighet.

KREMAKTIG SKUM  
CREAMY FOAM



## SCHOUS PILSNER 0,4 159,-

NORGE / NORWAY /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,5% / A: 1 BYGG

Schous Pils er en lys nordisk pilsner med en gyllen, strågul farge. Aromaen er humlepreget med toner av blomster, gress og frukt. Smaken er fruktig og godt balansert mellom humle og malt, med en moderat bitterhet.

KOSEBIL  
THIRST  
QUENCHER



## KRONENBOURG 1664 BLANC 0,3 139,- 0,5 179,-

FRANKRIKE / FRANCE /// ALKOHOLSTYRKE: 4,5% / A: 1 HVETE OG BYGG

Et moderne, fruktig og ufiltrert hveteøl brygget etter belgisk/fransk tradisjon. Ølet har en lettdrikkelig profil grunnet lav bitterhet og en meget fruktig karakter med duft av blomster, sitrus og urter.

FRUKTIG  
FRUTY



## RINGNES LITE PILS 0,4 159,-

NORGE / NORWAY /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,3% / A: 1 BYGG

Ringnes LITE er en nordisk pilsner med en gyllen farge. Aromaen er balansert mellom malt, humle og gjærfruktighet. Ølet har en ren smak med en balansert bitterhet.

PASSER TIL ALT  
ALLROUNDER



## FRYDENLUND BAYER 0,3 129,- 0,5 179,-

NORGE / NORWAY /// ALKOHOL / ALCOHOL: 4,5% / A: 1 BYGG

Frydenlund Bayer har en varm kobberrød farge. Aromaen er preget av brødskorpe, halm og nøtter fra malt. Smaken er fylldig med preg av røstet malt og nøtter. Maltsødmen er godt balansert mot en moderat bitterhet.

GOD TIL  
GRILLET KJØTT  
GREAT WITH  
BBQ



## BIRRFICIO ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI ORIGINALE 0,4 159,-

ITALIA / ITALY /// ALKOHOLSTYRKE: 4,5% / A: 1 BYGG

Lys lager med en gyllen, strågul farge. Aromaen er balansert mellom lette noter av sitrus fra humlen med mildt innslag av strå og brød fra malten. Smaken er medium fylldig, med lett maltsødme godt balansert mot en lett bitterhet.

LYS OG FRISK  
LIGHT & FRESH



## CROWMOOR DRY APPLE CIDER 0,5 169,-

NORGE / NORWAY /// ALKOHOL / ALCOHOL: 5,5%

Crowmoor Dry Apple er en syrlig og tørr eplecider i engelsk stil. I motsetning til andre engelske cidere er ikke crowmoor preget av kraftig eikesmak. Cideren passer til lyse kylling- og fiskeretter, salater og milde supper.

LETT CIDER  
LIGHT & FRESH





# DRIKKE OG DRINKER

## OTHER DRINKS AND MINERALWATER

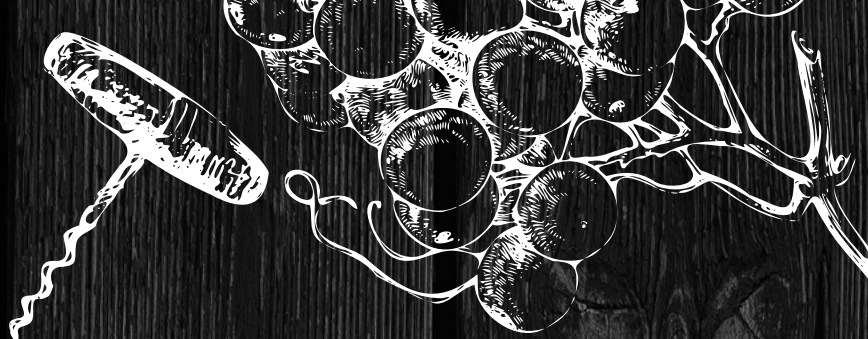
<b>ØL OG ANNET / BEER AND OTHERS</b>	<b>KR</b>
<b>BREEZER</b>   Mango, Orange, Strawberry, Passionfruit & Mango	149
<b>CARLSBERG PILS</b>	149
<b>CORONA</b>	159
<b>SHOTS</b>	<b>KR</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	149
<b>FIREBALL</b>	149
<b>TEQUILA</b>	149
<b>COCKTAILS</b>	<b>KR</b>
<b>MOJITO</b>   Rom, lime, sukker, mint og sodavann	169
<b>APEROL SPRITZ</b>   Aperol, Prosecco, appelsin og sodavann	169
<b>GIN &amp; TONIC</b>   Husets gin og tonic water	169
<b>IRISH COFFEE</b>   Kaffe, brunt sukker og Whiskey toppet med krem	189
<b>ALKOHOLFRI / NON ALCOHOLIC</b>	<b>KR</b>
<b>KRONENBOURG 1664 BLANC 0,0%</b>	99
<b>CARLSBERG ALCOHOL FREE</b>	99
<b>BROOKLYN SPECIAL EFFECTS</b>	119
<b>MINERALVANN / VANN / MINERALWATER / WATER</b>	<b>KR</b>
<b>PEPSI MAX</b>	79
<b>SOLO</b>	79
<b>COCA-COLA / COCA-COLA ZERO</b>	79
<b>7UP</b>	79
<b>EPEMOST</b>	79
<b>XO STILL WATER / XO SPARKLING WATER</b>	39
<b>KAFFE / COFFEE</b>	<b>KR</b>
<b>KAFFE</b>	39
<b>AMERICANO</b>	49

**COGNAC & WHISKEY: SPØR SERVITØR (ASK WAITER)**



**VIN**  
WINE

SPØR SERVITØR  
OM ANDRE VINER.  
DETTE ER VÅRT  
FASTE UTVALG



<b>HVITE / WHITE</b>	<b>FL</b>	<b>GLASS DOBBEL</b>
<b>LA SABLETTE SAVIGNON BLANC</b> Frankrike / France. Aromatisk duft av blomster, urter og sitrus. Smaker friskt av fersken, pasjonsfrukt, ferske urter, sitron og lime. Lang og syrefrisk ettersmak. Inneholder: Sulfitt	<b>599</b>	<b>159</b>
<b>VICTOR BERARD CHABLIS</b> Frankrike / France. Knusktørr chardonnay fra Chablis med ren duft av mineraler og sitrus på nesen. Frisk og syrlig smak av eplekart, sitron, lime og et flintaktig mineralsk preg i avslutningen. Inneholder: Sulfitt	<b>699</b>	
<b>DREISSIGACKER ORGANIC RIESLING TROCKEN</b> Tyskland / Germany. Delikat aroma av hvite blomster og eksotiske frukter. Syrlig og frisk i munnen med smak av sitrusskall, krønsjy grønne epler og hvit fersken. Balansert syre og et hint av mineraler i ettersmaken. Inneholder: Sulfitt	<b>750</b>	
<b>ROSÈ</b>	<b>FL</b>	<b>GLASS DOBBEL</b>
<b>CHEMIN DE PROVENCE</b> Frankrike / France. Delikat duft av røde bær, urter og sitrus. Smaker friskt av bringebær, rips og rognebær med innslag av blomster, urter og rosa grapefrukt. Smaksrik og syrefrisk avslutning. Inneholder: Sulfitt	<b>599</b>	
<b>RØDE / RED</b>	<b>FL</b>	<b>GLASS DOBBEL</b>
<b>ZIMOR CABERNET</b> Frankrike / France. Klar rubinfarget vin med intense aromaer av mørke bær og frukter. Smaker friskt av kirsebær, plommer og solbær med innslag av urter og krydder og hint av florale toner. Bløte tanniner og ettersmak med innslag av frukt og bær. Inneholder: Sulfitt	<b>599</b>	<b>159</b>
<b>VAREJ BARBERA PIEMONTE</b> Italia / Italy. Frisk duft av kirsebær og solbær. Syrlig frukt i munnen med toner av blåbær og krekling. Lite tanniner, god syre og saftig på smak. Inneholder: Sulfitt	<b>699</b>	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> Italia / Italy. Dufter av kirsebær og mørke frukter med innslag av mørk sjokolade og kaffetoner. Smaker friskt av bær med et lett fatpreg og sødmefull frukt. Streif av krydder og bitter sjokolade i lang, bløt finish. Avsløpne tanniner. Inneholder: Sulfitt	<b>1250</b>	
<b>EARTHGARDEN PINOT NOIR - VILLA MARIA</b> New Zealand. En saftig og fruktig rødvin som egner seg vel så godt som drikkevin som til mat. Det er fokus på mye røde bær som jordbær og bringebær med noe hint av skogbunn som gir litt mer kompleksitet til vinen.. Inneholder: Sulfitt	<b>910</b>	
<b>CHAMPAGNE / MUSSERENDE / SPARKLING</b>	<b>FL</b>	<b>GLASS DOBBEL</b>
<b>TENET ROSÉ PROSECCO</b> Italia / Italy. Frisk og fruktig aroma av røde bær med innslag av blomster. Smaker saftig av bringebær og rips, hint av blomster med fin mousse. Druer: 90% Glera, 10% Pinot Noir. Allergener: Sulfitt	<b>799</b>	
<b>TENET PROSECCO BRUT</b> Italia / Italy. Lett duft av melon og pære. Frisk smak av sitrus i munnen, epler og noe eksotisk hvit stenfrukt. En fruktig og balansert vin. Allergener: Sulfitt	<b>599</b>	<b>159</b>



# CATERING

OG LOKALER TIL ALLE  
ANLEDNINGER

## PRIVAT LOKALE

XO TILBYR OGSÅ  
LOKALER FOR  
LUKKEDE SELSKAP  
VEGG-I-VEGG MED  
VÅR RESTAURANT.

### VI ORDNER ALT TIL DITT ARRANGEMENT

Eier Jarle Unhjem og daglig leder Ailen Lundervold, har samlet over 65 års erfaring fra restaurant- og utelivsbransjen, samt catering, selskaper, store arrangementer og kantinedrift. Sammen kan vi skreddersy ditt opplegg, enten det er i dine egne selskapslokaler eller om du ønsker å leie hele XO til ditt arrangement.

### TA KONTAKT MED DAGLIG LEDER AILEN LUNDERVOLD

Telefon 953 08 330 / 910 00 307

e-post: [ailen@xosteakhouse.no](mailto:ailen@xosteakhouse.no)



MÅ BESTILLES  
PÅ FORHÅND

# TAPAS

MED MULIGHET FOR EGNE  
KOMBINASJONER

XO tilbyr ulike tapasmenyer. Eksempel under. Snakk med daglig leder Ailen Lundervol så setter vi sammen din drømmetapas meny.

XO offers various tapas menus. Example below. Talk to the Manager about how we can put together your dream tapas menu.

## VARM MAT

- BBQ marinerte spareribs
- Spanske kjøttboller i tomatsaus tilsmakt med hvitløk og chili
- Marinerte scampi med bladpersille, chili og ingefær
- Kylling med satay saus



## KALD MAT

- Krydderbakte poteter
- Gresk salat med fetaost og oliven
- kremet pasta salat med pesto
- konfekt dadler med bacon og blåmuggost
- Wraps med spekeskinke og fetaost
- Wraps med røykelaks og eggerøre
- Assorterte oster med marmelader og kjeks
- Aioli
- Hjemmebakt brød

599,-  
PER PERSON.  
BESTILLING MÅ  
AVTALES.



Legg gjerne inn en anmeldelse. Vi setter pris på dine tilbakemeldinger  
Please post a review. We appreciate your feedback. Search: XO Steakhouse on Tripadvisor

