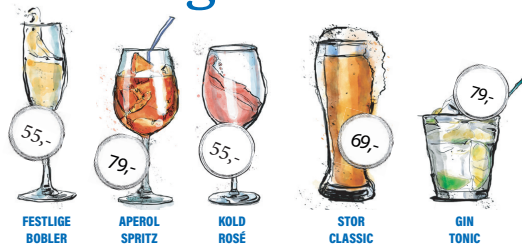


En god start



Skal du holde fest eller andet og ønsker du, at oplevelsen skal være helt specielt for dig og dine gæster – så er en fest her hos café SeSa helt sikkert noget for dig!

Vi kan tilbyde at skræddersy lige netop festen efter jeres ønsker til menu, borddækning m.m.

Vi kan også tilbyde forskellige pakkeløsninger, hvad enten det er til brunch, frokost eller middag.

Vores smilende tjenerteam og engagerede kokke står klar til at give dig og dine gæster den dag/aften

Snacks

PICA PICA 1 pers. 99,- 2 pers. 149,-
Olivens, mandler, peanuts + 1 glas bobler.

Frokost

KL. 11:00 - 16:00

FROKOSTPLATTE 128,-
Rødspættefilet, hønsesalat, roastbeef, karrysild, æg, rejer, brieost og frugt

SMØRREBRØD 99,-
Spørg tjeneren for udvalg

FROKOSTBØF 138,-
Kalvebøf serveret med spicy fries, mixsalat og bearnaiseovs.

OMELET 118,-
Vælg mellem kylling, laks og vegetar.
Lavet med årstidens grøntsager og mozzarella.

PARISERBØF 138,-
200g hakket oksekød på ristet brød, serveret med æggeblomme, pickles salat, marinerede rødbeder, fint hakket rødløg, peberrod, kapers og mixsalat.

STJERNESKUD 148,-
Hvidvinsdampet og stegt rødspættefilet med rejer på ristet brød serveret med kaviar, asparges, citron og hjemmelavet thousand island dressing samt pesto.

RØDSPÆTTEFILETER 148,-
Hjemmelavet rødspættefileter med smørsauce

NACHOS - Gælder hele dagen 98,-
Varme sprøde tortillachips gratineret med mozzarella og cheddar. Hertil jalapenos, salsa, guacamole samt creme fraiche. **MED KYLLING +20**

Brunch

KL. 11:00 - 13:00

BRUNCH DE LUXE TALLERKEN børn 79,- / 128,-
Bacon, cocktailpølser, rørag, ketchup, laks, chorizo, ost, brieost, yoghurt med coulis og mysli, frisk frugt samt pandekage med sirup. Hertil brød og smør.

SØNDAGSBRUNCH DE LUXE BUFFET 148,-
Hver søndag inviter vi på stor brunch buffet.
Ad libitum sort kaffe, te, juice og kakao er inkluderet.

Sandwich

ALLE VORES SANDWICHES ER MED SPICY FRIES OG CHILIMAYO

SESA'S CLUB 134,-
Marineret kyllingebryst med bacon på toastbrød med årstidens grøntsager, peberfrugt, crisps salat, karrycreme og hjemmelavet pesto.

RØGET LAKS 148,-
Røget laks med årstidens grøntsager, rødløg, crisps salat, dildsauce og hjemmelavet pesto.

TUNMOUSSE 134,-
Hjemmelavet tunmousse med årstidens grøntsager, rødløg, peberfrugt og crisps salat.

AVOCADO 148,-
Avocado med mozzarella ost, årstidens grøntsager, rødløg, crisps salat og hjemmelavet pesto.

STEAK 158,-
Grillet kalvefilet med årstidens grøntsager, rødløg, crisps salat og hjemmelavet pesto.

Salat

CÆSAR 128,-
Stegt kylling, romaine salat, croutoner, pinjekerner, parmesanost og cæsardressing.

RØGET LAKS 128,-
Røget laks, kapers, rødløg, citron, dildsauce samt hjemmelavet pesto. Hertil brød og smør.

REJER OG AVOCADO 138,-
Rejerm avocado, peberfrugt, rødløg samt hjemmelavet pesto og thousand island dressing. Hertil brød og smør.

Dagens ret

Spørg venligst tjeneren

fra **139,-**

Take Away

Få 10% på alt mad

Gælder ikke special tilbud

Burger (Wangus)

ALLE VORES BURGERE SERVERES I BRIOCHEBOLLE SAMT SPICY FRIES OG CHILIMAYONNAISE.

VORES BURGERE ER Blandet med Angus og Wagyu kød, som har den bedste marmorering. Og ikke mindst har det vundet "World Steak Challenge". Ekstra dip +10,-

SESA'S CRISPY CHICKEN 148,-
Sprød kylling, agurk, tomat, crispy salat salsa og salatmayonnaise.

SESA'S BACON & CHEESE 158,-
Heri 200g hakket oksekød, agurk, tomat, crisp salat, cheddarost, bacon, ketchup og salatmayonnaise.

SESA'S MEXI 158,-
Heri 200g hakket oksekød, crisp salat, guacamole, salsa, jalapenos og salatmayonnaise.

SESA'S VESTERHAV 168,-
Heri dijoncreme og varmet vesterhavssost på top og bund.
Heri 200g hakket oksekød, bacon, syltet rødløg og onion rings.

GOOD BOY BURGER 168,-
Heri 200g hakket oksekød, crisp salat, tomat, agurk, tappet med gorgonzolasauce

SESA'S STEAK 174,-
Heri saftig oksemørbrad, crisp salat, agurk, tomat og salatmayo.

GREEN BOY 148,-
Friske mozzarella, grøntsagstop, soltørrede tomater, crisp salat, agurk, tomat og salatmayonnaise.

Lette retter

GAMBERONI FLAMBIATI 119,-
Tigerrejer dampet i cognac og flødesauce

CARPACCIO 89,-
Oksecarpaccio med rucola, pinjekerner, parmesan og hjemmelavet pesto

STEGTE TIGERREJER 99,-
Tigerrejer med hvidløg, frisk chili, dild, limejuice og sprød salat.

HVIDLØGSBRØD 69,-
Ristet brød med hvidløg, friske tomater, rødløg, basilikum, ost og sprød salat

LAKSE TARTAR 89,-
Røget laks serveret med finthakket rødløg, frisk persille, basilikum, dild og hjemmelavet pesto

Pasta

FETTUCCINE CON CARNE 158,-
Serveret med oksemørbrad, Karl Johan svampesauce toppet med parmesanost

PENNE CON POLLO 138,-
Serveret med kyllingestrimler, champignon, tomatflødesauce og parmesanost

FETTUCCINE CON SALMONE 148,-
Serveret med laksefilet, champignon og tomatflødesauce

SPAGHETTI BOLOGNESE 138,-
Frisk spaghetti med kødsauce

SPAGHETTI CARBONARA 138,-
Frisk spaghetti med ristet bacon, fløde og æggeblomme

MARINARA 158,-
Frisk spaghetti med skaldyr.

Wok

NUDLER

vegetar 129,- | kylling 138,- | okse 148,- | tigerrejer 158,-
Hertil sprødsteget grøntsager, sesam, cashewnødder og woksauce.

Kød

ANGUS MØRBRAD - 225g 268,-
Serveret med sæsonens grøntsager, dagens kartoffel og valgfri sauce.

ROSÉ KALVEFILET FRA HOLLAND - 225g 234,-
Serveret med sæsonens grøntsager, dagens kartoffel og valgfri sauce.

SESA'S SPECIALITET - min 2 pers. 328,-
Grillet kalvefilet, oksemørbrad og kyllingefilet. Serveres med sæsonens grøntsager, dagens kartoffel og to valgfri sauce

SPARERIBS 194,-
Marineret i BBQ-sauce serveret med klassisk coleslaw og spicy fries.

TOMAHAWK ANGUS STEAK - 350-400g 369,-
Serveret med sæsonens grøntsager, dagens kartoffel og valgfri sauce.

VÆLG MELLEMBEARNAISE-, SVAMPE-, GORGONZOLA- ELLER PEBERSAUCE

Fisk

OVNBAGT LAKS 219,-
Med sæsonen grøntsager, kartofler og blandet salat

FISH 'N CHIPS (HJEMMELAVET) 169,-
Side filet af torsk. Serveres med spicy fries.

HELSTEGT RØDSPÆTTEFILET (HJEMMELAVET) 169,-
Serveres med kartofler og persillesauce.

Børn

BØRNE BURGER 69,-
Briochebolle med 120g hakket oksekød, agurk, tomat og ketchup serveret med spicy fries

KYLLINGENUGGETS 69,-
Fem sprøde kyllingenuggets med agurk serveret med spicy fries og ketchup.

FISKEFILET 69,-
Rødspættefilet serveret med spicy fries, tomat, agurk, citron og remoulade

SPAGHETTI BOLOGNESE 69,-
Frisk spaghetti med kødsauce

Stegt flæsk

Ad libitum

Hver torsdag fra kl. 17:00

Børn 79,- Voksne 139,-

Fadøl

CARLSBERG NORDIC	25cl 37,- 40cl 47,- 60cl 67,-
CARLSBERG PILSNER	25cl 37,- 40cl 47,- 60cl 67,-
TUBORG CLASSIC	25cl 39,- 40cl 49,- 60cl 69,-
1664 BLANC	33cl 49,- 50cl 59,-
GRIMBERGEN DOUBLE	33cl 49,- 50cl 59,-

Flaske øl

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS - Alkoholfri	33cl 47,-
1664 BLANC - Alkoholfri	33cl 47,-
GRIMBERGEN BLOND	33cl 47,-
1664 PILSNER	33cl 47,-
ERDINGER HEFE	50cl 55,-

Vand

SODAVAND	33cl 39,- 50cl 49,- 75cl 59,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Carlsberg Sport, Fanta, Schweppes Lemon, Dansk, Schweppes Tonic	
FRISKPRESSET APPELSINJUICE	56,-
SOMERSBY Æble- eller blåbærcicer (4,7%)	42,-
RAMLÖSA KILDEVAND	29,-
KANDE VAND	35,-
GLAS VAND	20,-

Cold drinks

HJEMMELAVET ISTE	55,-
Fersken, passionsfrugt eller hindbær	
HJEMMELAVET HYLDEBLOMST	49,-
SEXY LEMONADE	49,-
Passionsfrugt, citronsaft, hyldeblomst, dansk	
FROZEN LEMONADE eller FRONZEN MANGO	54,-
ISKAFFE	55,-
COOL COLADA	55,-
MILKSHAKE	59,-
Oreo, jordbær & banan eller blåbær	

Cocktails

Happy Hour - 2 for 1 hver fredag & lørdag kl. 20-22

APEROL SPRITZ	79,-
MOJITO	79,-
PIÑA COLADA	79,-
FILUR	79,-
SMÅ SURE	79,-

HAPPY HOUR
på spiritus og cocktails
2 for 99,-
alle dage kl. 20.00 - 22.00



Cafe SeSa

Bobler

Champagne Brut, l'Eloquente, Frankrig fl. 495,- magnum. 495,-
Klassisk tør og frisk Champagne med god frugtig fylde. Perfekt både som festlig starter og som allround ledsager til maden.

Spumante Brut, Fortepasso Italien gl. 55,- fl. 275,-
Frisk og tør Spumante. Mild og lækende. God både som starter og som festlig ledsager til retten.

Rosé

Filari, Galasso, Italien gl. 55,- 1/2 fl. 149,- fl. 225,-
Mild halvtør rosé med fine noter af jordbær. Dejlig både som tørstslukker og som ledsager til lette retter.

Les Embruns, Doriac, Sydfrankrig gl. 55,- fl. 225,- magnum 575,-
Saftig lys sydfransk rosé i moderne charmerende stil og i lækker flaske. Perfekt både som lækende hyggeglas og som ledsager til lette retter.

Muscat, Doux Fleurs, Sydfrankrig fl. 295,-
Sød og smagfuld rosé med stor dybde og en fin friskhed. Lækker som sød aperitif og som frisk ledsager til desserten.

Romane, Ch teau Mesclances, Côtes de Provence [øko] fl. 350,-
Klassisk tør og raffineret rosé. Fin lys farve og pæn saftig syre. Lækker både som lækende starter og som ledsager til lette retter.

Portvin

Fine Ruby Port, Quinta do Estanho, Portugal gl. 55,- fl. 225,-
Dyb frugtig portvin med fin charmerende sødme. Perfekt som afslutning på måltidet eller som ledsager til chokoladedesserten.

Spirit

RUM Bacardi, Captain Morgan, Hansen, Havana	79,-
WHISKEY Tullamore Dew, Jack Daniel's, Grant's	79,-
VODKA Smirnoff	79,-
SNAPS - 2cl. Rød Aalborg, Brøndum, Gammel Dansk	29,-
DIVERSE - 2cl. Jägermeister, Campari, Sambuca	29,-
SHOTS - 2cl. Gajol, Fisk	29,-

Hvidvin

Malvasia, Ortonese, Italien gl. 55,- 1/2 fl. 115,- fl. 225,-
Frisk og halvtør med bløde frugtige noter. Dejlig som hyggeglas eller til lette retter.

Pinot Grigio, Riva d'Oro, Italien fl. 265,-
Frisk og tør italiensk klassiker. Perfekt til pasta og lignende lette retter.

Chardonnay, Western Cellars, Californien gl. 65,- fl. 275,-
Fyldig og cremet med p n fadlagring. Lækker til både fisk og mere karakterfulde retter.

Moscato d'Asti, Capetta, Italien [sød/let perlende] fl. 295,-
Sød og charmerende med fine små lækende bobler. Lækker både som sød aperitif og som liflig ledsager til desserten.

Riesling, Paul Schneider, Frankrig fl. 350,-
Frisk, tør men meget frugtig klassiker fra lille familiegård i Alsace. Rigtig lækker allroundvin til maden.

Sancerre, Domaine Franck Millet, Frankrig fl. 425,-
Tør og frisk Sauvignon Blanc fra lille familiegård. Fyldig og kompleks. Perfekt til fisk og mere karakterfulde retter.

Rødvin

Sangiovese, Ortonese, Italien gl. 55,- 1/2 fl. 115,- fl. 225,-
Saftig og let tilgængelig rødvin med fine frugtige noter. Dejlig både som hyggeglas eller som ledsager til lette retter.

Zinfandel, Western Cellars, Californien gl. 59,- fl. 269,-
Blød og charmerende med god frugt og let sødme. Lækker til både pasta og lette kødretter.

Primitivo/Negroamaro, Danese Quindici, Italien gl. 70,- fl. 315,-
Kraftig rødvin med 15% alkohol og fin sødme. Perfekt både som bøfvin og som ledsager til mere karakterfulde retter.

Ripasso Superiore, Semprebbon, Italien fl. 350,-
Charmerende saftig og bl d italiensk favorit. Super allround vin til maden.

Pinot Noir, Poulet, Bourgogne fl. 450,-
Klassisk tør og saftig Bourgogne fra Côte de Beaune Villages. Lækkert glas til dem som foretrækker en elegant tør rødvin.

Amarone, Semprebbon, Italien fl. 495,-
Rå power og blød elegance på en og samme tid. Perfekt til kraftige kødretter.

Kaffe

Alle kaffe kan købes TO GO

KAFFE	25,-
Filter kaffe	
ESPRESSO	30,-
Segafredo extra strong	
AMERICANO	30,-
Sort kaffe lavet frisk på nybrygget Segafredo espresso	
CAFÉ AU LAIT	44,-
Espresso med varm mælk	
CAFE LATTE	44,-
Espresso med varm mælk og lidt mælkeskum	
CAPPUCCINO	44,-
Espresso med varm mælkeskum toppet med lidt chokoladestøv	
CORTADO	30,-
Espresso med lidt varm mælk og mælkeskum	
CHAI LATTE	44,-
David Rio Chai	
VARM CHOKOLADE	40,-
Varm chokolade med flødeskum	
TE	35,-
Spørg venligst tjeneren for dagens udvalg	
IRISH COFFEE	69,-
Med brun farin, 2 cl. whiskey og flødeskum	
FRENCH COFFEE	69,-
Med 2 cl. appelsinlikør og flødeskum	
MADAGASKAR COFFEE	69,-
Med 2 cl. Galliano og flødeskum	
LUMUMBA	75,-
Med 2 cl. Cognac, varm chokolade og flødeskum	

Dessert

HJEMMELAVET PANDEKAGER MED IS	89,-
Serveret med flødeskum, frisk frugt og chokoladesovs.	
DAGENS KAGE	69,-
Spørg venligst tjeneren	
IS BOUQUET	79,-
Tre kugler is serveret med flødeskum og chokoladesovs.	
CHOKOLADEFONDANT	89,-
Klassisk chokoladecake serveret med vaniljeis.	
BØRNEIS	39,-
Vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce.	



CHECK IN HOS CAFE SESA
PÅ FACEBOOK OG FÅ EN
KOP KAFFE GRATIS



www.cafesesa.dk
Tlf. 26 35 00 16 | info@cafesesa.dk
instagram.com/cafesesa_ishoj
facebook.com/cafesesa

