



## EN GOD START

FESTLIGE BOBLER	65,-
APEROL SPRITZ	79,-
KOLD ROSÉ	75,-
STOR CLASSIC	69,-
GIN TONIC	79,-

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 et 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,-
PICA PICA 2 PERS.	149,-

Oliven, mandler, peanuts + 1 glas bobler.

## FROKOST

KL. 11:00 - 16:00

FROKOSTPLATTE	128,-
---------------	-------

Rødspøttefilet, 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 rødbejer, fint hakket

rødløg, peberrod, kapers og mixsalat.

STJERNESKUD	148,-
-------------	-------

Hvidvinsdampet og stegt rødspøttefilet med rejer på ristet brød serveret med kaviar, asparges, citron og hjemmet lavet thousand island dressing samt pesto.

RØDSPÆTTEFILETER	118,-
------------------	-------

To rødspøttefileter serveret spicy fries.

NACHOS - GÆLDER HELE DAGEN	98,-
----------------------------	------

Varme sprøde tortillachips gratineret med mozzarella og cheddar. Hertil jalapenos, salsa, guacamole og 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	159,-
------------------------------	-------

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 ciabatta brød med

hertesalat og karrycreme.

RØGET LAKS	148,-
------------	-------

Røget laks med hertesalat, sylttede rødløg og med hjemmelavet flødest dressing.

TUNMOUSSE	134,-
-----------	-------

Hjemmelavet tunmousse med årstidens grøntsager, rødløg, peberfrugt og crips salat.

AVOCADO	148,-
---------	-------

Avocado med mozzarella ost, med hertesalat, sylttede rødløg og hjemmelavet pesto.

STEAK	158,-
-------	-------

Grillet kalvefilet med hertesalat, rødløg og hjemmelavet pesto.

## SALAT

CÆSAR	128,-
-------	-------

Stegt kylling, romaine salat, croutoner, pinjekerner, parmesanost og cæsar-dressing.

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  
FRA 139,-

SPØRG VENLIGST TJENEREN.

TAKE AWAY  
FÅ 10% PÅ ALT MAD  
GÆLDER IKKE SPECIAL TILBUD

## BURGER (WANGUS)

ALLE VORES BURGERS SERVERES I BRIOCHEBOLLE SAMT SPICY FRIES OG CHILIMAYONNAISE. VORES BURGERS ER Blandet MED ANGUS OG WAGYU KOD, SOM HAR DEN BEDSTE MARMORERING. OG IKKE MINDST HAR DET VUNDET "WORLD STEAK CHALLENGE".

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 vesterhavsost 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 gorgonzola-sauce.

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.

EKSTRA DIP	+10,-
------------	-------

## 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, 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 røget laks, champignon og tomatflødesauce.

SPAGHETTI BOLOGNESE	138,-
---------------------	-------

Frisk spaghetto med kødsauce.

SPAGHETTI CARBONARA	138,-
---------------------	-------

Frisk spaghetto med ristet bacon, fløde og æggeblomme.

MARINARA	158,-
----------	-------

Frisk spaghetto med skaldyr.

## WOK - NUDLER

VEGETAR	129,-
---------	-------

KYLLING	138,-
---------	-------

OKSE	148,-
------	-------

TIGERREJER	158,-
------------	-------

Hertil sprødstegte 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.

VÆLGMELLEM BEARNAISE-, 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.

## 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,-
------------	------

Rødspøttefilet serveret med spicy fries, tomat, agurk, citron og remoulade.

SPAGHETTI BOLOGNESE	69,-
---------------------	------

Frisk spaghetto med kødsauce.

STEGT FLÆSK

AD LIBITUM - HVER TORS DAG FRA KL. 17:00

BØRN 79,- / VOKSNE 139,-



FADØL	25CL	40CL	60CL
CARLSBERG NORDIC	37,-	47,-	67,-
CARLSBERG PILSNER	37,-	47,-	67,-
TUBORG CLASSIC	39,-	49,-	69,-

	33CL	50CL
1664 BLANC	49,-	59,-
GRIMBERGEN DOUBLE	49,-	59,-

## FLASKE ØL

BROOKLYN SPECIEL EFFECTS - ALKOHOLFRI, 33CL	47,-
1664 BLANC - ALKOHOLFRI, 33CL	47,-
GRIMBERGEN BLOND, 33CL	47,-
1664 PILSNER, 33CL	47,-
ERDINGER HEFE, 50CL	55,-

VAND	33CL	50CL	75CL
SODAVAND	39,-	49,-	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, MELON	55,-
HJEMMELAVET HYLDEBLOMST	49,-
SEXY LEMONADE	49,-
FROZEN LEMONADE ELLER FRONZEN MANGO	54,-
ISKAFFE	55,-
COOL COLADA	55,-
MILKSHAKE	59,-

## COCKTAILS

HAPPY HOUR HVER FREDAG & LØRDAG KL. 20-22	
APEROL SPRITZ	79,-
MOJITO	79,-
PIÑA COLADA	79,-
FILUR	79,-
SMÅ SURE	79,-

## SPIRITUS

**RUM** 79,-  
Bacardi, Captain Morgan, Hansen, Havana

**WHISKEY** 79,-  
Tullamore Dew, Jack Daniel's, Grant's

**VODKA SMIRNOFF** 79,-  
**SNAPS - 2CL.** 29,-  
Rød Aalborg, Brøndum, Gammel Dansk

**DIVERSE - 2CL.** 29,-  
Jägermeister, Campari, Sambuca

**SHOTS - 2CL.** 29,-  
Gajol, Fisk

## BOBLER

**VALENTO, SPUMANTE BRUT** 79,-  
**VINO DA TAVOLA, ITALIEN** GL. 65,- FL. 255,-  
Spumante med en flot ren bouquet med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter.

**SAINT LOUIS SPARKLING** 79,-  
**BLANC DE BLANCS BRUT, FRANKRIG** FL. 275,-  
Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble. En sprød Brut med sprudlende bobler.

**SAINT LOUIS SPARKLING ROSÉ, FRANKRIG** FL. 275,-  
Lys jordbærfarvet mousserende rosévin, der byder på et væld af røde bær-frugter i næsen.

**BESTHEIM CRÉMANT D'ALSACE BRUT** 79,-  
**FOURMIDABLE, ALSACE, FRANKRIG** FL. 325,-  
Sprød, frisk og livlig økologisk Crémant d'Alsace med fin mousse.

**PHILIPPE DE NANTHEUIL, BRUT** 79,-  
**CHAMPAGNE, FRANKRIG** FL. 495,-  
Fine frugtaromaer af saftige grønne æbler og grape, forførende honningnoter og de klassiske toastede duftnoter.

## ROSÉVIN

**PRETTY GORGEOUS, ROSÉ** 79,-  
**HÉRAULT, FRANKRIG** GL. 75,- FL. 299,-  
Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtrig smag.

**PETE'S PURE - SHIRAZ - ROSÉ** 79,-  
**AUSTRALIEN** FL. 325,-  
Indtagende duft af røde æbler, modne jordbær, vandmelon og australsk solskin.

**CHÂTEAU D'ESCLANS, THE PALE ROSÉ** 79,-  
**BY SACHA LICHINE, FRANKRIG** FL. 495,-  
The Pale er den pionerende roséskaber Sacha Lichines svar på en euforiserende rosévin til de glade tyvere. 2021 Jyllands-Posten 88 Point

## HVIDVIN

79,- **DONNA VERANO, SAUVIGNON BLANC**  
**CENTRAL VALLEY, CHILE** GL. 65,- FL. 270,-  
Frisk hvidvin produceret på den aromatiske Sauvignon Blanc-drue. Gør sig godt som "drink" og til friske frokostretter.

79,- **HIERBAS LOCAS, CHARDONNAY**  
29,- **CASTILLA - LA MANCHA, SPANIEN** FL. 325,-  
En harmonisk blend af Chardonnay og Viura med en udtryksfuld og enormt delikat bouquet af gule, modne frugter såsom fersken og ananas.

29,- **GREEN SOUL RIESLING ORGANIC BIO**  
**RHEINHESSEN, TYSKLAND** FL. 350,-  
Fine duftnuancer med blomster, sprøde Granny Smith-æbler og gule ferskner.

29,- **WEINGUT NIK WEIS, URBAN RIESLING**  
**MOSEL, TYSKLAND** FL. 375,-  
I både duft og smag byder vinen på komplekse, florale noter med en fin underliggende mineralitet. Harmonisk og indsmigrende.

## RØDVIN

**SENSAS, CABERNET SAUVIGNON/SYRAH** 79,-  
**LANGUEDOC, FRANKRIG** GL. 75,- FL. 299,-  
Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.

**PURATO, NERO D'AVOLA** 79,-  
**SICILIEN, ITALIEN** GL. 65,- FL. 270,-  
Halvtør, frugtagtig vin på økologisk dyrkede druer.

**PETE'S PURE - PINOT NOIR** 79,-  
**AUSTRALIEN** FL. 495,-  
Vibrerende, livlig og saftig Pinot Noir med skovbundsnoter, flødekaramel, tranebær, hindbær, friske skovjordbær og fine urtede noter.

**DOMINI DEL LEONE, VALPOLICELLA** 79,-  
**VENETO, ITALIEN** FL. 479,-  
Liflig og indsmigrende med aromaer af røde frugter og diskrete krydderier. Smagen er tør og slank og domineres af de klassiske kirsebær.

**CAPITELLO, VALPOLICELLA RIPASSO** 79,-  
**VENETO, ITALIEN** FL. 450,-  
Moden, koncentreret og fantastisk blød.

**BLACK INK, OLD VINE ZINFANDEL** 79,-  
**CALIFORNIA, USA** FL. 330,-  
Black Ink er koncentreret i både duft og smag med modne kirsebær og brombær. En velstruktureret og fløjlsblød vin med flot fylde.

## 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.



WWW.CAFESESA.DK  
TLF. 26 35 00 16 | INFO@CAFESESA.DK  
INSTAGRAM.COM/CAFESESA ISHOJ  
FACEBOOK.COM/ CAFESESA

**HAPPY HOUR**  
PÅ SPIRITUS OG COCKTAILS 2 FOR 99,-  
ALLE DAGE KL. 20.00 - 22.00