

BRUNCH

kl. 11-13

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

SØNDAGSBRUNCH BUFFET BØRN 89,- / 159,-
Hver søndag inviterer vi på stor brunch buffet. Ad libitum sort kaffe, te, juice og kakao er inkluderet

FROKOST

kl. 11 - 16

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

SMØRREBRØD 99,-
3x uspecificeret smørrebrød af kokkens friske udvalg

FROKOSTBØF 138,-
Angus bøf med pommes, crisp salat og bearnaise

OMELET 118,-
Vælg mellem: Laks med spinat og mozarella. Vegetar med årstidens grøntsager og mozarella. Kylling med årstidens grøntsager og mozarella.

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

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

RØDSPÆTTEFILETER 118,-
To rødspættefileter serveret med pommes og remoulade

NACHOS - GÆLDER HELE DAGEN MED KYLLING 98,- +20,-
Varme sprøde tortillachips gratineret med mozarella og cheddar. Hertil jalapeños, salsa, guacamole, oliven samt creme fraiche

GRILLET OKSEKØDS FRIKADELLER 149,-
200g hakket oksekød, pommes, salat og chilimayonnaise

LETTE RETTER

LINSE SUPPE 69,-
Med citron og brød

HVIDLØGSBRØD 69,-
Ristet brød med hvidløg, olie, tomat, mozarella, cheddar, pesto og balsamico

CARPACCIO 89,-
Oksecarpaccio med rucola, sort peber, olivenolie balsamico og grana padano

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

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

Cafe SeSa

SNACKS

SNACK KURV 119,-
Mozarella sticks, løgringe, chilli cheese tops og hot wings + 1 GLAS BOBLER + 50,-

BURGER

[WANGUS]

Alle vores burgere serveres i briochebolle med pommes og chilimayonnaise. Vores hakket oksekød er en blanding af Angus og Wagyu kød, 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 180g hakket oksekød, agurk, tomat, crispy salat, cheddarost, bacon, ketchup og salatmayonnaise

SESA'S MEXI 158,-
Heri 180g hakket oksekød, crispy salat, guacamole, salsa, jalapeños og salatmayonnaise

SESA'S VESTERHAV 168,-
Heri 180g oksekød, vesterhavsost, dijoncreme, bacon, syltede rødløg og onion rings

SESA'S STEAK 174,-
Heri saftig oksemørbrad, crispy salat, agurk, tomat, cheddarost og salatmayonnaise

SESA'S SPECIAL 158,-
Sprød kylling, coleslaw, syltede agurker toppet med teriyaki sauce

GREEN BOY 148,-
Frisk mozarella, grøntsagstop, soltørrede tomater, crispy salat, agurk, tomat og salatmayonnaise

EKSTRA DIP +10,-

KØD

Serveres med sæsonens grøntsager, dagens kartoffel og valgfri sauce: Bearnaise, svampe, gorgonzola eller pebersauce

ANGUS MØRBRAD 200G 268,-

ANGUS FILET 200G 234,-

ANGUS RIBEYE 250G 268,-

SESA'S SPECIALITET (min. 2. per) PR. PERS. 328,-
Angus filet, oksemørbrad og kyllingefilet

SPARERIBS 194,-
Marineret i BBQ-sauce med hjemmelavet coleslaw, pommes og chilimayonnaise

LAMMESKANKE CA. 450G 269,-
Husets kartoffelmos, babyspinat og demi glace sauce

GRILLET OKSEKØDS FRIKADELLER 169,-
200g hakket oksekød, pommes, salat og chilimayonnaise

SALAT

Alle serveres med brød og smør

CÆSAR 128,-
Kylling strimler, romaine salat, croutoner, grana padano og cæsardressing

RØGET LAKS 138,-
Røget laks, crispy salat, tomat, agurk, peberfrugt, rødløg, kapers, pesto og dilledressing

REJER OG AVOCADO 148,-
Rejer med avocado, peberfrugt, rødløg, pesto, tomat, agurk, crispy salat og Thousand Island dressing

SANDWICH

Alle serveres med pommes og chilimayonnaise

SESA'S CLUB 134,-
Marineret kyllingebryst med bacon på toastbrød med tomat, agurk, cheddarost, æg, peberfrugt, romainesalat og karrycreme

RØGET LAKS 148,-
Røget laks med agurk, peberfrugt, rødløg, crispy salat, salatmayonnaise og dild dressing

TUNMOUSSE 134,-
Hjemmelavet tunmousse med tomat, agurk, rødløg, peberfrugt, salatmayonnaise, crispy salat og pesto

AVOCADO 148,-
Avocado med mozarella ost, tomat, agurk, peberfrugt, rødløg, crispy salat, salatmayonnaise og pesto

STEAK 158,-
Oksemørbrad, mix salat, agurk, tomat, peberfrugt, løg og salatmayonnaise

FISK

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

FISH 'N CHIPS 169,-
Side filet af torsk. Serveres med pommes og tartarsauce

STEGT FLÆSK
VOKSNE 139,- / BØRN 79,-
HVER TORSDAG FRA KL. 17

EN GOD START



DAGENS RET
FRA 139,-
MANDAG - FREDAG FRA KL. 17
SPØRG VENLIGST TJENEREN

PASTA

Alle serveres med brød og smør

PENNE CON POLLO 138,-
Med kyllingestrimler, champignon, pesto, tomatflødesauce og grana padano

FETTUCCINE CON SALMONE 158,-
Med røget laks, broccoli, purløg, tomatflødesovs og grana padano

FETTUCCINE CON CARNE 158,-
Med oksemørbrad, svampe, tomatflødesovs, pesto og grana padano

SPAGHETTI BOLOGNESE 138,-
Frisk spaghetti med hjemmelavet bolognese toppet med grana padano

SPAGHETTI CARBONARA 138,-
Frisk spaghetti i pastasauce, grana padano med ristet bacon, fløde og æggeblomme

WOK - NUDLER

Alle retter serveres med sprødstegete grøntsager, kokosmælk, østerssauce, sweet chili, sesam og cashewnødder

VEGETAR 129,-
KYLLING 138,-
OKSEKØD 148,-
TIGERREJER 158,-

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 bedste oplevelse.

BØRN

MINI BURGER Bolle med 120g hakket oksekød, og ketchup med pommes	69,-
KYLLINGE NUGGETS Fem sprøde kyllingenuggets med agurk, pommes og ketchup	69,-
FISKEFILET Rødspættefilet med pommes, tomat, agurk, citron og remoulade	69,-
SPAGHETTI BOLOGNESE Frisk spaghetti med kødsauce	69,-
GRILLET OKSEKØDS FRIKADELLER 120g hakket oksekød, pommes, salat og ketchup	69,-

DESSERT

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

VAND

	33cl	50cl	75cl
SODAVAND Coca Cola, Coca Cola Zero, Carlsberg Sport, Fanta, Schweppes Lemon, Dansk, Schweppes Tonic	39,-	49,-	59,-
SOMERSBY Æble,- eller blåbærcider (4,7%)	42,-		
RAMLÖSA KILDEVAND M/U BRUS	29,-		
KANDE VAND	35,-		
GLAS VAND	20,-		
HJEMMELAVET HYLDEBLOMST	49,-		
HJEMMELAVET ISTE Vælg mellem Fersken, passionsfrugt, hindbær eller vandmelon	55,-		
SEXY LEMONADE Passionsfrugt, citronsaft og hyldeblomst	55,-		
VIRGIN MOJITO Vælg mellem jordbær og passionsfrugt	89,-		
FROZEN Lemonade eller mango	59,-		
ISKAFFE	55,-		
COOL COLADA	55,-		
MILKSHAKE Vælg mellem: Oreo, jordbær, banan eller blåbær	69,-		
JUICE Vælg mellem: Appelsin, æble, tranebær eller multijuice	39,-		

KAFFE

Alle kaffe kan købes to go

KAFFE Filter kaffe	32,-
ESPRESSO Segafredo extra strong	35,-
AMERICANO Sort kaffe lavet frisk på nybrygget Segafredo espresso	38,-
CAFE AU LAIT Espresso med varm mælk	44,-
CAFE LATTE Espresso med varm mælk og lidt mælkeskum	48,-
CAPPUCCINO Espresso med varm mælkeskum toppet med lidt chokoladestøv	48,-
CORTADO Espresso med lidt varm mælk og mælkeskum	38,-
CHAI LATTE David Rio Chai	48,-
VARM CHOKOLADE Varm chokolade med flødeskum	40,-
TE glas/kande Spørg venligst tjeneren for dagens udvalg	35,-/49,-
IRISH COFFEE Med brun farin, 2 cl. Tullamore og flødeskum	78,-
FRENCH COFFEE Med 2 cl. Cointreau og flødeskum	78,-
MADAGASKAR COFFEE Med 2 cl. Galliano og flødeskum	78,-
LUMUMBA Med 2 cl. Cognac, varm chokolade og flødeskum	85,-

FADØL

	25cl.	40cl.	60cl.
CARLSBERG PILSNER	37,-	47,-	67,-
TUBORG CLASSIC	39,-	49,-	69,-
SÆSONENS ØL	39,-	49,-	69,-
	25cl.	33cl.	50cl.
BROOKLYN PULP ART	39,-		69,-
1664 BLANC		49,-	59,-
GRIMBERGEN DOUBLE		49,-	59,-
	25cl.	33cl.	50cl.
KANDE ØL			
BLANCE 150cl.			200,-
CARLSBERG 150cl.			150,-
	25cl.	33cl.	50cl.
FLASKE ØL			
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS - Alkoholfri 33cl.			47,-
1664 BLANC - Alkoholfri 33cl.			47,-
1664 PILSNER 33cl.			47,-
GRIMBERGEN BLOND 33cl.			47,-
ERDINGER HEFE 50cl.			55,-

ROSÉ

ROSÉ GOURMAND, HAUT MARIN, GASCOGNE Lækker pinkfarvet rosé med fine frugtige noter	65,-	275,-	FORTEPASSO, SPUMANTE BRUT, ITALIEN Festlige og halvtørre bobler. Blid og mild stil med pæn frugt	65,-	225,-
DOUX FLEURS, QUERCY, SYDFRANKRIG [SØD] Sød rose med fine aromatiske noter af sommerblomster og søde frugter	75,-	299,-	SPUMANTE DOLCE, CAPETTA, ITALIEN [SØD] Frisk og sød boblende vin. Meget charmerende og frugtig i stilen		325,-
DORIAN, LES EMBRUNS, SYDFRANKRIG Klassisk tør og meget lys sydfransk rosé med fine frugtige toner og en god friskhed		325,-	CHAMPAGNE BRUT, L'ELOQUENTE, FRANKRIG Charmerende tør og festlig Champagne. Blide frugtige noter og lækre læskende bobler		495,-
LE PACHÁ, CHÂTEAU L'ESCARELLE, PROVENCE [ØKO] Kåret til verdens bedste rosé i International wine challenge. Tør og mineralisk		495,-			

HVID

MALVASIA, ORTONESE, ITALIEN Frisk og medium fyldig hvidvin. Halvtør med fine bløde og frugtige nuancer	65,-	275,-	SHIRAZ, MCPHERSON, AUSTRALIEN Frugtig og karakterfuld rødvin. Halvtør og medium fyldig. Klassisk saft og kraft fra down under		295,-
RIESLING RELAX, TYSKLAND Sød hvidvin med en charmerende frugtig friskhed	75,-	295,-	ZINFANDEL, WESTERN CELLARS, CALIFORNIA Blød og charmerende Californisk rødvin med god frugt og karakter. Halvtør og medium fyldig	85,-	350,-
CHARDONNAY, WESTERN CELLARS, CALIFORNIA Fyldig og karakterfuld Chardonnay. Let cremet med et hint af friske modne frugter	85,-	350,-	PRIMITIVO, DANESE QUINDICI, PUGLIA Kraftig rødvin med 15% alkohol og fin sødme lavet på tørrede Primitivo druer fra vingård med dansk islæt		395,-
PINOT GRIGIO, BERTOLDI, ITALIEN Klassisk tør og frugtig klassiker		425,-	RIPASSO SUPERIORE, SEMPREBON, VALPOLICELLA CLASSICO Charmerende tør og blød italiensk klassiker. Saftig og karakterfuld		475,-
SANCERRE, DOMAINE FRANCK MILLET, LOIRE Tør og frisk Sauvignon Blanc fra familiegård i Loiredalen. God fylde og kompleksitet		495,-	PINOT NOIR, CHARTRON ET TREB., BOURGOGNE Klassisk rød Bourgogne. Tør og elegant med pæn syre og fin frugt		495,-

PORT



QUINTA DO ESTANHO, FINE RUBY 65/299,-
Klassisk sød mørk portvin med fin dybde og masser af bløde frugtige noter



HAPPY HOUR

PÅ SPIRITUS OG COCKTAILS 2 ENS FOR 120,-
ALLE DAGE KL. 20.00 - 22.00

COCKTAILS

SESAS SPECIAL COCKTAILS	99,-	ROM (fra) Bacardi, Captain Morgan, Havana	70cl. 699,- / 89,-
APEROL SPRITZ	89,-	WHISKEY (fra) Tullamore Dew, Chivas el. Jack Daniel's +15,-	70cl. 799,- / 89,-
MOJITO	89,-	VODKA (fra) Ciroc, Absolut eller Belvedere	70cl. 799,- / 89,-
PINA COLADA	89,-	RAKI (fra)	70cl. 799,- / 35cl. 449,- / 89,-
FILUR	89,-	GIN Gordons, Beefer eller Whitley +29,-	89,-
GIN & TONIC	89,-	SNAPS - 2CL. Rød Aalborg, Brøndum, Gammel Dansk	29,-
		DIVERSE - 2CL. Jägermeister, Campari, Sambuca	29,-
		SHOTS - 2CL. Gajol, Fisk, Lemoncello	29,-

SPIRITUS

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