



# Aften **MENU**

## BURGER

Vores burgere består af hjemmebagt brioche med sesam, smurt med mayo og 200g. frisk hakket oksekød el. crispy chicken.

### Sisko burger 190,-

Bacon, cheddarost, ketchup, mayo, tomat, agurk, løg, sprød salat. Hertil stegte kartofler og mayo. Vælg mellem okse el. crispy chicken.

### Mexicansk burger 190,-

Bacon, cheddarost, salsa, guacamole, jalapeños, syltede løg, sprød salat. Hertil tortillachips med ost og salsa. Vælg mellem okse el. crispy chicken.

### Trøffel burger 190,-

Cheddarost, tomat, agurk, løgringe, trøffelmayo, sprød salat. Hertil stegte kartofler og mayo.

### Fiske burger 190,-

Paneret torsk, tartar sauce, syltede rødløg, dild og sprød salat. Hertil pommes frites og mayo.

### Vegetar burger 190,-

Falafel af flækærter, humus, tomattapenade, tomat, agurk, syltede løg, sprød salt. Hertil stegte kartofler og mayo.

## SALATER

Vores salater serveres med hjemmebagt brød og smør.

### Avocado salat 160,-

Marinerede rejer i pesto, mozzarella, avocado, syltede rødløg.

### Thai salat 160,-

Marineret oksecuvette, syltede rødløg, spicy soyadressing, cashewnødder, sesam.

### Cæsar salat 160,-

Crispy chicken, croutons, semidried tomater, parmesan flager.

### Chevre chaud 160,-

Gratineret gedeost, glaserede valnødder og figer i honning, syltede rødbeder.

## LETTE RETTER

### Tapas tallerken (delevenlig) 170,-

3 slags pålæg, 2 slags ost, tomattapenade, humus, oliven, brød, smør.

### Vitello Tonnato 110,-

Tyndskåret oksecuvette, tunsauce, kapers, rucola.

### Nachos 130,-

Cheddar, salsa, guacamole, creme fraiche, jalapeños. Tilføj plukket kylling +30,-

### Snackkurv 90,-

3 x nuggerts, 3 x løgringe, 3 x chili cheese, 3 x mozzarella sticks + dip.

### Hvidløgsbrød 90,-

Ost, hvidløg, pesto, rucola. Tilføj serranoskinke el. røget laks +20,-

### Asiatisk laksetartar 110,-

Avocadocreme, sesam, urter. Hertil grillet brød.

### Pommes frites 50,-

Med mayonnaise.

### Ugens suppe

Hjemmebagt brød og smør. Se tavlen.

## A LA CARTE

### Fish and chips 160,-

Paneret torsk med hjemmerørt remoulade, tartar sauce. Hertil grillet citron.

### Bøf stroganoff 190,-

Braiseret oksekød, svampe, perleløg, kartoffelkompot.

### Grillet oksefilet af Black Angus 290,-

Oksefilet 250g. Årstidens garniture, puré, stegte kartofler. Vælg mellem bearnaise og rødvinssauce.

### Grillet laks 260,-

Kartofler, salatløg, spinat, ærter, grønne asparges dampet i hvidvin, grillet citron.

### Ugens ret (torsdag til søndag)

Stegt flæsk hver tirsdag og onsdag. Se tavlen.

## PASTA

Vores pastaretter serveres med hjemmebagt brød og smør.

### Siskos lasagne bolognese 165,-

Hertil blandet sprød salat.

### Siskos vegetar lasagne 140,-

Hertil blandet sprød salat. Tilføj røget laks +20,-

### Pasta cabonara 160,-

Fettuccine, bacon, æg, fløde, parmesan, persille.

### Pasta pesto 175,-

Plukket kylling, pesto, semidried tomater, pinjekerner, parmesan, rucola.

### Fettuccine med trøffel 190,-

Marineret oksecuvette, svampe vendt i trøffelsovs, rucola, syltede rødløg.

### Lady og vagabonden 175,-

Rigatoni, Siskos krydrede kødboller vendt i tomatsovs. Toppet med persille og parmesan.

## BØRNEMENU

### Børne pizza 75,-

Med tomatsovs og ost. Vælg mellem skinke, pepperoni eller kødsovs.

### Fish and chips 75,-

### Spaghetti bolognese 70,-

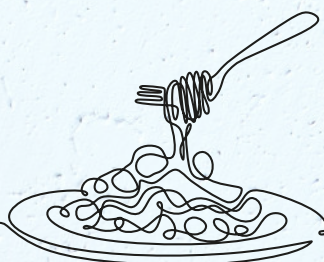
### Chicken dippers & pommes 70,-

## DESSERT

### Hjemmebagt kage

Spørg tjeneren eller kig i montren. Vores hjemmebagte kager serveres med creme fraiche eller flødeskum.

Køkkenet lukker kl. 21.00.  
Bordreservation sker på  
sisko.dk eller 44 44 98 86



Fun facts: Cafe Sisko er en familieforetagende cafe, som har eksisteret siden 1989, hvor det kun var et pizzeria, og efterfølgende blev renoveret til en cafe. Sisko betyder "tykke" på tyrkisk, og skal forstås, som et kærligt kælenavn, man bruger i nære relationer. Vi bruger ofte udtrykket "Spis dig glad i Siskos mad". Vi laver mad med kærlighed og fra bunden med køkkenchefen Mikail i spidsen, som er udlært kok med en sølvmedalje.

Følg os på Facebook, TikTok og Instagram





# Aften **MENU**

## PIZZA 150,-

Byg din egen pizza:

Alle pizzaer serveres på en bund med ost og tomatsovs.

**Vælg 4 toppings (+15,- for ekstra topping)**

### Kød:

Pepperoni, skinke, kylling, kalkunchorizo, tyrkisk salami, kødstrimler, oksecuvette, kødboller, kødsovs, bacon, serrano.

### Grønt:

Løg, peberfrugt, champignon, spinat, ananas, semidried tomater, artiskok, oliven, rucola, salat/dressing.

### Mejeri:

Feta, gorgonzola, mozzarella, burrata, parmesan.

### Touch-up (gratis):

Crème fraîche, turbo-chili, hvidløgsolie, pesto, chilipulver.

VÆLG BUND

Alm. pizzabund,  
Fuldkornsbund,  
Glutenfri bund,  
Sisko's famøse  
sesambund

## VI ANBEFALER...

### Serrano nr. 25

Serranoskinke, gorgonzola, rucola, parmesanflager, pesto.

### La Rosa nr. 27

Oksecuvette, cherrytomater, parmesanflager, rucola, pesto.

### Chorizo nr. 31

Kalkunchorizo, kartoffel, trøffelolie, parmesanflager, syltede rødløg.

### Høvding nr. 9

Kødboller, tyrkisk salami, peberfrugt, jalapeños.

### Spinato (vegetar) nr. 36

Champignon, artiskok, baby spinat, cherrytomater, pesto.

### Bagsværd Special (halvindbagt) nr. 38

Grillet oksecuvette, champignon, løg, bearnaise.

## KOLDE DRIKKE

### Soda 25cl./50cl.

Coca Cola, Coca Cola Zero, Carlsberg Sport, Fanta.

35,-/50,-

### Pellegrino 50cl.

45,-

### Acqua Panna 50cl.

35,-

### Søbogaard saft

Hyldeblomst, jordbær, solbær.

40,-

### Lemonade

Vælg med eller uden brus.

50,-

### Fadøl 25cl./50cl.

Carlsberg, Tuborg Classic. Sæson øl +5,-

45,-/60,-

### Special øl på flaske 33cl.

Nordic 0,5%, 1664 Blanc, 1664, Grimbergen Blonde, Grimbergen Double, Corona.

55,-

## VARME DRIKKE

### The

### Espresso

### Americano

### Cappuccino/Cafe au lait

### Cafe latte

### Varm kakao med flødeskum

### Chai latte

### Ice coffee

Sirup: Vanilla, caramel, hazelnut.

### Irish coffee

30,-

25,-

30,-

40,-

45,-

50,-

50,-

55,-

80,-

## VIN

### Husets vin - glas/flaske 65,-/300,-

Rødvin: Nespolino Trebbiano/Chardonnay.  
Hvidvin: Nespolino Sangiovese/Merlot.  
Rosévin: Les Terrasses.

### Rødvin - glas/flaske 85,-/400,-

Chianti Colli Fiorentini, Italien.  
Zanfandel Temptation, USA.  
Malbec UMA Colección, Argentina.

### Hvidvin - glas/flaske 85,-/400,-

Riesling "1648" Traditions, Tyskland.  
Sauvignon Blanc, New Zealand.  
Chardonnay Haystack, Sydafrika.

