

Kære gæst

Velkommen på No14

Vores menu favner bredt.
Du finder alt fra lufttørret spansk skinke til autentiske tapasretter såsom gambas pil pil, tortilla espanyol og stegte padron pebre.

Ønsker du en aften, hvor du læner dig tilbage og lader vores køkken bestemme, kan vores menuer "Tapas Del Dia" eller "No14s Tasting Menu" anbefales.
Menuerne skiftes jævnligt.

God fornøjelse.



Camino del No14 | 495,-

4 VINE - 4 TAPAS - SMAGESKEMA - QUIZ

Prøv vores Camino tur gennem det nordlige Spanien.
En anderledes og hyggelige vinsmagning hvor VI sætter rammerne og I sørger for den gode stemning ved bordet.

Book via telefon eller spørg betjeningen.



Tapas del dia | 395,-

Uge 17/18

Skal bestilles af hele bordet

Snacks

Brød og tapenade
Blandede oliven
Ristede salt mandler

Kolde tapas

Grøntsagstortilla
Quiche med serrano og taleggio
Friturestegte manzanilla oliven med portvinscreme
Pintxo med lomo

CHARCUTERIE

Bertel x Museth Økologisk Noix de Jambon – lufttørret skinkeinderlår fra dansk gris
Iberico Salchichon - lufttørret pølse fra spansk gris
Iberico Cebo Jamon – lufttørret skinke fra spansk gris

OST

Manchego (6mdr) – spansk ost på fåremælk
Cure de Nantais - fransk ost på komælk
Reblochon - fransk ost på råmælk

Varme tapas

Panko tigerrejer med gochujang/ingefær mayo
Stegt forårsgrønt med tahini honning
Bbq iberico lomo med romesco sauce
Fyldt piquillo peber med Iberico og paprika sauce

Vin menu | 250,-

3 glas dejlig vin.

Spørg betjeningen for dagens udvalg eller se tavlen.

Alkoholfri Mocktail menu | 250,-

3 spændende alkoholfri cocktails.

1. En god start (skifter ugentligt)
2. Designated tchiner
3. Beet chin



No14's Tasting Menu | 650,-

Skal bestilles af hele bordet
April måned

10 serveringer

Tigerrejer - Pastis - Pimenton dulce

Blinis - Laks - Forårsløg

Kammusling - Chorizo - Hasselnød

Blæksprutte - Kartoffel - Aioli

Chipirones - Chipolata - Paprika

Tostada - And - Østerssauce

Svinekæbe - Kartoffel - Rødvin

Artiskok - Hvidvin - Hvidløgssmør

Ribeye - Blåskimmel - Bimi

Profiteroles - Parfait - Chokolade

Vin menu | 495,-

5 glas dejlig vin.

Spørg betjeningen for dagens udvalg eller se tavlen

Alkoholfri Mocktail menu | 250,-

3 spændende alkoholfri cocktails.

1. En god start (skifter ugentligt)
2. Designated tchiner
3. Beet chin



Snacks

Ristede mandler	50,-
Blandede oliven	50,-
Hvidløgsbrød	55,-
Pan con tomata	70,-
Brød og tapenade	45,-

Jamon, emtutidos y queso - skinke, pølser og ost

Cecina de Kobe 50g Saltet og lufttørret oksekød	350,-
Cecina de Wagyu 50g Saltet og lufttørret oksekød	300,-
Jamón Pata Negra 50g (48 mdr) Saltet og lufttørret svinekød	260,-
Jamón Ibérico Cebo 50g (24 mdr) Saltet og lufttørret svinekød	135,-
Jamón Serrano (15 mdr) Saltet og lufttørret svinekød	100,-
Salchichón Ibérico Krydret spansk pølse	110,-
Coppa Ibérico Krydret modnet svinenakke	150,-
Manchego (6 mdr) Spansk ost på fåremælk	85,-
Manchego (12 mdr) Spansk ost på fåremælk	95,-
Blandet charcuteri Spanske delikatesser	125,-
Dagens 3 oste Gode oste fra hele Europa	95,-
Dagens 5 oste Gode oste fra hele Europa	145,-

Pescado y mariscos - fisk og skaldyr

Pulpo a la plancha

Grillet Pulpo med aioli kartofler og purløg
Grilled octopus with aioli potatoes and chives

150,-

Chipirones y chipolata

Fyldt blæksprutte med chipolata pølse, tomat og paprika sauce
Chipolata stuffed baby squid with tomato and paprika sauce

110,-

Mejillones al azafran

Blåmuslinger med chili, saffron, løg, hvidløg og hvidvin
Blueshell mussels with chili, onion, garlic, saffron and white wine

110,-

Pescado Fritos

Friteret havtaske med tartar sauce
Beer batter monkfish with tartar sauce

110,-

Venus mejillones con jérez

Venus muslinger, skinke, hvidløg og sherry
Venus mussels with ham, garlic and sherry

105,-

Gambas con ajillo

Grillede tigerrejer, lime og aioli
Grilled tiger prawns, lime and aioli

100,-

Gambas y pastis

Flamberet tigerrejer i anis flødesauce
Flamed tiger prawns in a anis cream sauce

100,-

Gambas pil pil

Bagte tigerrejer med hvidløg og chili olie
Baked tiger prawns in garlic and chili oil

100,-

Calamares fritos a la romana

Friturestegt blæksprutte og aioli
Deep fried squid rings and aioli

95,-

Atún con salsa de aguacates

Grillet tun og avocado salsa
Grilled tuna and avocado salsa

95,-



Verduras – grøntsager

Tortilla española Spansk kartoffel omelet med frisk tomat salsa <i>Spanish potato omelette with tomato salsa</i>	95,-
Alcachofas con salsa romesco Grillede artiskokker med romesco sauce <i>Grilled artichokes with romesco sauce</i>	90,-
Pimientos rellenos Peberfrugt, feta, oliven, grøntsager og pinjekerner <i>Peppers, feta, olives, vegetables and pine nuts</i>	90,-
Tempura de espárragos Friturestegte grønne asparges i tempuradej <i>Green asparagus tempura</i>	90,-
Queso de cabra y miel Ovnbagt gedeost med honning <i>Ovenbaked goatcheese with honey</i>	90,-
Pan con tomata y serrano Revet tomat, hvidløg, havsalt og serrano skinke <i>Grated tomato, garlic, sea salt and serrano ham</i>	85,-
Bimi con pancetta Asparges broccoli med pancetta og manchego <i>Bimi with pancetta and manchego</i>	85,-
Calabaza asada con queso Grillede squash med gedeost, ribs og pistacienødder <i>Grilled squash with goatcheese, red currant and pistachio</i>	85,-
Champinones al ajillo y crema Svampe med hvidløg og fløde <i>Mushrooms with garlic and cream</i>	85,-
Pimientos de padrón Stegte padron peber, olivenolie og salt <i>Padron peppers, olive oil and sea salt</i>	75,-
Coliflor con pistacho Pandestagt blomkål med pistacie pesto <i>Cauliflower with pistachio pesto</i>	75,-
Patatas bravas Kartoffel, aioli og brava sauce <i>Potatoes, aioli and brava sauce</i>	70,-

Carne y pollo - kød og fjerkræ

Secreto

Grillet secreto med sauce af px sherry og membrillo
Grilled secreto with a sauce of px and membrillo

175,-

Bavette de ternera

Grillet kalve bavette med chimichurie
Grilled veal bavette with chimichurie

155,-

Lomo barbacoa

Saftig bbq svinemørbrad med romesco sauce
Juicy bbq lomo with romesco sauce

125,-

Tatar del casa

Tatar, kapers, purløg, løg, cornichon, trøffel
Tatar, capers, chives, onion, cornichon, truffle

105,-

Pollo andaluz

Andalusisk inspireret kylling med px sherry, oliven og semi-dried tomater
Anlusian chicken with px, olives and semi-dried tomatoes

105,-

Croquetas de jamón

Skinkekroetter med tomat marmelade
Ham croquettas with tomato marmalade

95,-

Chorizo al vino tinto

Chorizo, rødvin og brun farin
Chorizo, red wine and brown sugar

95,-

Postre - dessert

Tarta de queso

Bagt Cheesecake fra San Sebastian
Baked Cheesecake from San Sebastian

85,-

Helado del dia

Dagens is. Spørg betjeningen
Ice cream of the day

85,-

Bunuelos de calabaza

Græskar bunuelos med is
Pumpkin bunuelos with ice cream

85,-

**Spørgsmål til allergener? Spørg venligst betjeningen.
Questions about allergenic ingredients? Ask the staff.**