

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 32/33

Skal bestilles af hele bordet - *must be ordered by the entire table*

Snacks

Brød og tapenade
Bread and tapenade

Blandede oliven
Mixed olives

Ristede salt mandler
Salted almonds

Kolde tapas / cold tapas

Krabbesalat
Crab salad

Pan con tomata og serrano
Pan con tomata and serrano

Tigerrejer med chili aioli
Tiger prawns with chili aioli

Grøntsagstortilla
Vegetable tortilla

CHARCUTERIE

Salchichon Iberico – lufttørret pølse fra spansk gris
Coppa – lufttørret nakke fra spansk gris
Jamon Iberico Cebo - lufttørret skinke fra spansk gris

OST/CHEESE

Dagens 2 oste
Selection of 2 daily cheeses

Varme tapas / hot tapas

Andalusisk nakkefilet
Andalusian pork neck

Patatas bravas
Patatas bravas

Friturestegt havtaske med sauce tartare
Deepfried monkfish with sauce tartare

Bimi med romesco og mandler
Bimi with romesco and almonds

Vin menu | 250,-

3 glas dejlig vin.

Spørg betjeningen for dagens udvalg eller se tavlen.

No14's Tasting Menu | 650,-

August måned

Skal bestilles af hele bordet - *must be ordered by the entire table*

Vores Tasting Menu holder sommerferie i August måned

Den vender stærkt tilbage i September

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,-
Gordal Picante oliven	65,-
Churros de jamon med salsa	65,-
Manzanilla oliven i paprika	60,-
Kroketter med skinke og ost	85,-
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

Fylt 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 tempura

Sprøde tigerrejer med lime og aioli
Crispy tiger prawns with 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,-
Costillas de maíz cajún Cajun krydrede majs ribs med chunky salsa <i>Cajun seasoned corn ribs with a chunky salsa</i>	105,-
Calabacín con paella Squash med enten seafood eller vegetar paella. Serveres med marinara sauce <i>Courgette with either seafood or veggie paella. Served with marinara sauce</i>	Seafood 105,- Vegetar 90,-
Queso de cabra y miel Ovnbagt gedeost med honning Ovenbaked goatcheese with honey	90,-
Papas fritas de berenjena Friturestegt aubergine med honning og havsalt <i>Deep fried aubergine with honey and sea salt</i>	95,-
Bimi con manchego Asperges broccoli med manchego, citron og pinjekerner <i>Bimi with manchego, lemon and pine nuts</i>	95,-
Espárragos con mantequilla de limón Asperges med citron smør og mandler <i>Asparagus with lemon butter and almonds</i>	95,-
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,-

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

Carne y pollo - kød og fjerkræ

Tacos de costilla - 2 piezas 2 tacos med braiseret shortrib, rødkål og salsa <i>2 tacos with braised shortrib, red cabbage og salsa</i>	110,-
Bao con Iberico - 2 piezas 2 baos med iberico svinekæber, coleslaw og harissa <i>2 baos with iberico porkcheeks, coleslaw and harissa</i>	110,-
Ribeye con chimichurie Grillet ribeye med chimichurie <i>Grilled ribeye with chimichurie</i>	195,-
Tatar del casa Tatar, kapers, purløg, løg, cornichon, trøffel <i>Tatar, capers, chives, onion, cornichon, truffle</i>	105,-
Pollo con salsa brava Kylling i en krydret tomat/paprika sauce med oliven <i>Chicken in a spicy tomato paprika sauce with olives</i>	105,-
Costillas pegajosas Sticky bbq ribs med urter og sesame <i>Sticky bbq ribs with herbs and sesame</i>	95,-
Croquetas de jamón Skinkekroetter med tomat marmelade <i>Ham croquettas with tomato marmalade</i>	95,-
Chorizo al vino tinto Chorizo, rødvin og brun farin <i>Chorizo, red wine and brown sugar</i>	95,-
Postre - dessert <hr/>	
Tarta de queso Bagt Cheesecake fra San Sebastian <i>Baked Cheesecake from San Sebastian</i>	85,-
Helado del dia Dagens is. Spørg betjeningen <i>Ice cream of the day</i>	85,-
Churros Churros med vanilje is og chokolade sauce <i>Churros with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	85,-