

# Velkommen på No14

Oplev en aften du ikke vil hjem fra,  
fyldt med overdådige sanse- og smagsoplevelser.  
Vores menu tilbyder et stort og spændende udvalg af  
autentiske spanske tapas, perfekt til at dele og nyde.

## Tapas Del Dia:

Vores særligt udvalgte menu, der skifter ugentligt.  
Lad vores køkken forkæle dig  
med sæsonens bedste retter.

## Vegetariske Retter:

Vi er stolte af vores store udvalg af vegetariske retter,  
som er lige så velsmagende og kreative som vores øvrige tapas.

## Tapas:

Alle vores tapasretter er designet til at dele,  
så bestil gerne flere retter og nyd dem sammen med gode venner og familie.

## Vinkort:

Vores imponerende og brede vinkort tilbyder noget for enhver smag,  
perfekt til at komplementere vores tapas.

Hos No14 handler det om at skabe en uforglemmelig aften fyldt med smag,  
deling og hygge i en atmosfære af affordable luxury.

God fornøjelse.

# Tapas del dia | 395,-

Uge 15/16 – vi skifter menuen torsdag

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

Spinat og fetatærte  
*Spinach and feta quiche*

Pintxo boquerones og tomat  
*Pintxo boquerones and tomato*

Tigerrejer med chili aioli  
*Tiger prawns with chili aioli*

---

## CHARCUTERIE

Iberico Salchicon – spansk salami  
Iberico Jamon Cebo – lufttørret skinke  
Coppa – lufttørret svinenakke

## OST/CHEESE

Dagens 2 oste  
*Selection of 2 daily cheeses*

## Varme tapas / hot tapas

Hvide asparges med serrano og purløgss dressing  
*White asparagus with serrano and chive dressing*

Patatas Bravas  
*Patatas Bravas*

Bagte piquillo med svampebechamel  
*Ovenbaked piquillo with mushroom bechamel*

Striploin med peber og løg  
*Striploin with peppers and onion*

## Vin menu | 250,-

3 glas dejlig vin.

Spørg betjeningen for dagens udvalg eller se tavlen

## Verduras – vegetariske retter

### **Tortilla española 95.-**

Spansk kartoffel omelet med frisk tomat salsa

*Spanish potato omelette with tomato salsa*

### **Setas con ajo 95.-**

Skovsvampe med hvidløg, sherry og cashewnødder

*Forrest mushroom with garlic, sherry and cashew nuts*

### **Verdures con ajo y vino blanco 95.-**

Grønsager stegt i hvidløg og vin

*White wine and garlic sauteed vegetables*

### **Champiñones Portobello Rellenos 95.-**

Portobellosvampe fyldt med mozzarella, hvidløg, squash, hasselnød, tomat og manchego

*Stuffed portobello with mozzarella, garlic, squash, hazelnut, tomato and manchego*

### **Alcachofas con salsa romesco 90.-**

Grillede artiskokker med romesco sauce

*Grilled artichokes with romesco sauce*

### **Queso de cabra y miel 90,-**

Ovnbagt gedeost med honning

*Oven baked goat cheese with honey*

### **Calabacinas al horno con parmesano y migas 80.-**

Ovnbagt squash med parmesan og brødkrumme

*Oven baked squash with parmesan and bread crumbs*

### **Papas fritas de berenjena 95,-**

Friturestegt aubergine med honning og havsalt

*Deep fried aubergine with honey and sea salt*

### **Bimi con manchego 95,-**

Asparges broccoli med manchego, citron og pinjekerner

*Bimi with manchego, lemon and pine nuts*

### **Pimientos de padrón 75,-**

Stegte padron peber, olivenolie og salt

*Padron peppers, olive oil and sea salt*

### **Coliflor con pistacho 75,-**

Pandestagt blomkål med pistacie pesto

*Cauliflower with pistachio pesto*

### **Patatas bravas 70,-**

Kartoffel, aioli og brava sauce

*Potatoes, aioli and brava sauce*

## Snacks

Ristede mandler 50,-

Blandede oliven 50,-

Gordal Picante oliven 65,-

Churros de jamon med salsa 65,-

Hvidløgsbrød 55,-

Pan con tomata 70,-

Brød og tapenade 45,-

## Jamón, emtutidos y queso - skinke, pølser og ost

**Jamón Pata Negra 50g (48 mdr) 260,-**  
Saltet og lufttørret svinekød

**Jamón Ibérico Cebo 50g (24 mdr) 135,-**  
Saltet og lufttørret svinekød

**Jamón Serrano (15 mdr) 100,-**  
Saltet og lufttørret svinekød

**Manchego (6 mdr) 85,-**  
Spansk ost på fåremælk

**Manchego (12 mdr) 95,-**  
Spansk ost på fåremælk

**Blandet charcuteri 125,-**  
Spanske delikatesser

**Dagens 3 oste 95,-**  
Gode oste fra hele Europa

**Dagens 5 oste 145,-**  
Gode oste fra hele Europa

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

## **Pescado y mariscos - fisk og skaldyr**

### **Shrimp croquitas - 2 stk - 95.-**

Croquettes med ragout af norske rejer og citron mayo

*Croquette with norwegian shrimp ragout and lemon mayo*

### **Pulpo a la plancha 150,-**

Grillet Pulpo med aioli kartofler og purløg

*Grilled octopus with aioli potatoes and chives*

### **Crab Cakes 110.-**

Krabbekød, panko og urter

*Crab meat, panko and herbs*

### **Fish Taco 110.-**

Sprød torsk torilla med chili og hvidløgsdressing

*Crispy cod tortilla with chili and garlic dressing*

### **Chipirones y chipolata 110,-**

Fyldt blæksprutte med chipolata pølse, tomat og paprika sauce

*Chipolata stuffed baby squid with tomato and paprika sauce*

### **Mejillones al azafran 110,-**

Muslinger med chili, saffran, løg, hvidløg, fløde og hvidvin

*Mussels with chili, onion, garlic, saffron, cream and white wine*

### **Pescado Fritos 110,-**

Friteret havtaske med tartar sauce

*Beer batter monkfish with tartar sauce*

### **Venus mejillones con jérez 105,-**

Venus muslinger, skinke, hvidløg og sherry

*Venus mussels with ham, garlic and sherry*

### **Gambas y pastis 100,-**

Flamberet tigerrejer i anis flødesauce

*Flambed tiger prawns in a anis cream sauce*

### **Gambas pil pil 100,-**

Bagte tigerrejer med hvidløg og chili olie

*Baked tiger prawns in garlic and chili oil*

### **Calamares fritos a la romana 95.-**

Fiturestegt blæksprutte og aioli

*Deep fried squid rings and aioli*

### **Atún con salsa de aguacates 95.-**

Grillet tun og avocado salsa

*Grilled tuna and avocado salsa*

## Carne y pollo - kød og fjerkræ

### **Tacos de costilla - 2 piezas 110.-**

2 tacos med braiseret shortrib, rødkål og salsa

*2 tacos with braised shortrib, red cabbage og salsa*

### **Chorizo banderillo 95**

Chorizo og grønsager på spyd med creme fraiche

*Chorizo and vegetable skewers with creme fraiche*

### **Ribeye con chimichurie 195,-**

Grillet ribeye med chimichurie

*Grilled ribeye with chimichurie*

### **Iberico Cannaloni 110.-**

Cannaloni med braiserede svinekæber og trøffel bechamel

*Cannelloni with braised pork cheeks with truffle bechamel*

### **Pollo Morunos 105.-**

Kyllingespyd i ras el hanout sauce

*Chicken skewers in ras el hanout sauce*

### **Tatar del casa 105,-**

Tatar, kapers, purløg, løg, cornichon og trøffel

*Tatar, capers, chives, onion, cornichon and truffle*

### **Costillas pegajosas 95,-**

Sticky bbq ribs med urter og sesame

*Sticky bbq ribs with herbs and sesame*

### **Croquetas de jamón 95,-**

Skinkekroetter med tomat marmelade

*Ham croquettas with tomato marmalade*

### **Chorizo al vino tinto 95,-**

Chorizo, rødvin og brun farin

*Chorizo, red wine and brown sugar*

## Postre - dessert

### **Tarta de queso 85,-**

Bagt Cheesecake fra San Sebastian

*Baked Cheesecake from San Sebastian*

### **Helado del dia 85,-**

Dagens is. Spørg betjeningen

*Ice cream of the day*

### **Churros 85,-**

Churros med vanilje is og chokolade sauce

*Churros with vanilla ice cream and chocolate sauce*

NO

---

14