

VELKOMMEN PÅ NO14

Oplev en aften du ikke vil hjem fra,
fyldt med overdådige sans- 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,-

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

Snacks

Brød og tapenade
Bread and tapenade

Blandede oliven
Mixed olives

Ristede mandler med trøffel
Roasted almonds with truffle

Kolde tapas / Cold tapas

Pintxo med rejesalat
Pintxo with shrimp salad

Pintxo med flanksteak og trøffelmayo
Pintxo flanksteak and truffle mayo

Artiskokker med romesco
Artichokes with romesco

CHARCUTERIE:

Iberico Jamon Cebo
Iberico Salchichon
Iberico Chorizo

OST/CHEESE:

Dagens 2 oste
Selection of 2 daily cheeses

Varme tapas / Hot tapas

Patatas Bravas

Chorizo i rødvin
Chorizo in red wine

Sprøde rejer med sød soja-dressing
Crispy shrimp with sweet soy dressing

Grøntsager i hvidvin og hvidløg
Veggies in garlic and white wine

Vin menu | 250,-

3 glas dejlig vin

Spørg betjeningen for dagens udvalg eller se tavlen

Snacks

Ristede mandler med trøffel 50,-

Blandede oliven 50,-

Gordal Picante oliven 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.

Verduras – vegetariske retter

Patatas bravas 70,-

Kartoffel, aioli og brava sauce

Potatoes, aioli and brava sauce

Pimientos de padrón 75,-

Stegte padron peber, olivenolie og salt

Padron peppers, olive oil and sea salt

Coliflor con pistacho 75,-

Pandestegt blomkål med pistacie pesto

Cauliflower with pistachio pesto

Calabacín salteado 80,-

Sauteret squash med nødder og olivenolie

Sautéed squash with nuts and olive oil

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

Tortilla española 95,-

Spansk kartoffel omelet med frisk tomat salsa

Spanish potato omelette with tomato salsa

Verdures con ajo y vino blanco 95,-

Grønsager stegt i hvidløg og vin

White wine and garlic sauteed vegetables

Papas fritas de berenjena 95,-

Friturestegt aubergine med honning og havsalt

Deep fried aubergine with honey and sea salt

Bimi con romesco y manchego 95,-

Grillet bimi med romesco-sauce og revet Manchego

Grilled bimi with romesco sauce and grated Manchego

Champiñones portobello rellenos 95,-

Fylgte portobellosvampe med timian, løg og revet Manchego

Stuffed portobello mushrooms with thyme, onion and grated Manchego cheese

Verduras – vegetariske retter

Champiñones al ajillo 95,-

Champignonner i hvidløgssauce med citron og persille
Mushrooms in garlic sauce with lemon and parsley

Shakshuka 95,-

Sauterede peberfrugter, tomat og løg med æg
Sautéed bell peppers, tomato and onion with eggs

Carne y pollo – kød og fjerkræ

Croquetas de pato - 2 stk - 95,-

Andekroketter med tyttebærdip
Duck croquettes with a lingonberry dip

Costillas pegajosas 95,-

Sticky bbq ribs med urter og sesame
Sticky bbq ribs with herbs and sesame

Chorizo al vino tinto 95,-

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

Carrilladas de cerdo al vino tinto 110,-

Braiserede svinekæber i rødvinssauce med grøntsagskartoffelmos
Braised pork cheeks in red wine sauce with a vegetable mash potato

Tacos de costilla - 2 piezas 110,-

2 tacos med braiseret shortrib, rødkål og salsa
2 tacos with braised shortrib, red cabbage og salsa

Tatar del casa 105,-

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

Ribeye con chimichurie 195,-

Grillet ribeye med chimichurie
Grilled ribeye with chimichurie

Pollo especiado con mango 115,-

Jerk chicken med mango chutney og spansk ris
Jerk chicken with mango chutney and Spanish rice

Pescado y mariscos - fisk og skaldyr

Croquetas de gambas - 2 stk. - 95,-

Croquettes med ragout af norske rejer og citronmayo

Croquettes with Norwegian shrimp ragout and lemon mayo

Gambas y pastis 100,-

Flamberet tigerrejer i anis flødesauce

Flambéed 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

Pescado Fritos 110,-

Friteret havtaske med tartar sauce

Beer batter monkfish with tartar sauce

Calamares fritos a la romana 95,-

Friturestegt blæksprutte og aioli

Deep fried squid rings and aioli

Pulpo a la plancha 150,-

Grillet Pulpo med aioli kartofler og purløg

Grilled octopus with aioli potatoes and chives

Chipirones a la plancha 110,-

Grillede babyblæksprutter med hvidløg og citron

Grilled baby squid with garlic and lemon

Mejillones al a zafran 110,-

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

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

Venus mejillones con jérez 105,-

Venus muslinger, skinke, hvidløg og sherry

Venus mussels with ham, garlic and sherry

Atún con salsa de aguacates 95,-

Grillet tun og avocado salsa

Grilled tuna and avocado salsa

Salmón glaseado con miel y soja 110,-

Laksefilet med honning- og sojaglace, sesamris og grøntsager

Salmon filet with a honey and soy glaze, sesame rice and vegetable mix

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