

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

Nº

14

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

Bimi med serrano / *Bimi with serrano*

Pintxo med frisk tun / *Pintxo with fresh tuna*

Grillede rejer / *Garlic shrimps*

Charcuterie

Iberico cebo

Salchichon iberico

Chorizo iberico

Ost / Cheese

Dagens 2 oste / *Selection of 2 daily cheeses*

Varme tapas / Hot tapas

Patatas bravas

Konfiteret and med svampe i forårsruller / *Confite duck and mushroom springroll*

Chorizo i rødvin / *Chorizo in red wine*

Gamba's in pastis

Vin menu / wine menu | 250,-

3 glas dejlig vin / *3 glasses of delicious win*

Spørg betjeningen for dagens udvalg eller se tavlen / *Ask the staff for today's selection or see the board.*

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.

Carne y pollo - kød og fjerkræ

| | |
|--|---|
| Croquetas de pato - 2 stk 95,- Andekroetter med tyttebærdip <i>Duck croquettes with a lingonberry dip</i> | Tacos de costilla - 2 piezas110,- 2 tacos med braiseret shortrib, rødkål og salsa <i>2 tacos with braised shortrib, red cabbage og salsa</i> |
| Costillas pegajosas 95,- Sticky bbq ribs med urter og sesame <i>Sticky bbq ribs with herbs and sesame</i> | Tatar del casa 105,- Tatar, kapers, purløg, løg, cornichon og trøffel <i>Tatar, capers, chives, onion, cornichon and truffle</i> |
| Chorizo al vino tinto 95,- Chorizo, rødvin og brun farin <i>Chorizo, red wine and brown sugar</i> | Ribeye con chimichurie195,- Grillet ribeye med chimichurie <i>Grilled ribeye with chimichurie</i> |
| Carrilladas de cerdo al vino tinto110,- Braiserede svinekæber i rødvinssauce med grøntsagskartoffelmos <i>Braised pork cheeks in red wine sauce with a vegetable mash potato</i> | Pollo especiado con mango115,- Jerk chicken med mango chutney og spansk ris <i>Jerk chicken with mango chutney and Spanish rice</i> |

Pescado y mariscos – fisk og skaldyr

| | |
|---|---|
| Croquetas de gambas – 2 stk 95,- Croquettes med ragout af norske rejer og citronmayo <i>Croquettes with Norwegian shrimp ragout and lemon mayo</i> | Chipirones a la plancha 110,- Grillede babyblæksprutter med hvidløg og citron <i>Grilled baby squid with garlic and lemon</i> |
| Gambas y pastis 100,- Flamberet tigerrejer i anis flødesauce <i>Flambéed tiger prawns in a anis cream sauce</i> | Mejillones al azafran 110,- Muslinger med chili, saffran, løg, hvidløg, fløde og hvidvin <i>Mussels with chili, onion, garlic, saffron, cream and white wine</i> |
| Gambas pil pil 100,- Bagte tigerrejer med hvidløg og chili olie <i>Baked tiger prawns in garlic and chili oil</i> | Venus mejillones con jérez 105,- Venus muslinger, skinke, hvidløg og sherry <i>Venus mussels with ham, garlic and sherry</i> |
| Pescado Fritos 110,- Friteret havtaske med tartar sauce <i>Beer batter monkfish with tartar sauce</i> | Atún con salsa de aguacates 95,- Grillet tun og avocado salsa <i>Grilled tuna and avocado salsa</i> |
| Calamares fritos a la romana 95,- Friturestegt blæksprutte og aioli <i>Deep fried squid rings and aioli</i> | Salmón glaseado con miel y soja 110,- Laksefilet med honning- og sojaglace, sesamris og grøntsager <i>Salmon filet with a honey and soy glaze, sesame rice and vegetable mix</i> |
| Pulpo a la plancha 150,- Grillet Pulpo med aioli kartofler og purløg <i>Grilled octopus with aioli potatoes and chives</i> | |

Verduras – grøntsager

| | |
|--|--|
| Patatas bravas70,- Kartoffel, aioli og brava sauce <i>Potatoes, aioli and brava sauce</i> | Verdures con ajo y vino blanco 95,- Grøntsager stegt i hvidløg og vin <i>White wine and garlic sauteed vegetables</i> |
| Pimientos de padrón75,- Stegte padron peber, olivenolie og salt <i>Padron peppers, olive oil and sea salt</i> | Papas fritas de berenjena 95,- Friturestegt aubergine med honning og havsalt <i>Deep fried aubergine with honey and sea salt</i> |
| Coliflor con pistacho75,- Pandestegt blomkål med pistacie pesto <i>Cauliflower with pistachio pesto</i> | Bimi con romesco y manchego 95,- Grillet bimi med romesco-sauce og revet Manchego <i>Grilled bimi with romesco sauce and grated Manchego</i> |
| Calabacín salteado 80,- Sauteret squash med nødder og olivenolie <i>Sautéed squash with nuts and olive oil</i> | Champiñones portobello rellenos 95,- Fyldte portobellosvampe med timian, løg og revet Manchego <i>Stuffed portobello mushrooms with thyme, onion and grated Manchego cheese</i> |
| Alcachofas con salsa romesco 90,- Grillede artiskokker med romesco sauce <i>Grilled artichokes with romesco sauce</i> | Champiñones al ajillo 95,- Champignonner i hvidløgssauce med citron og persille <i>Mushrooms in garlic sauce with lemon and parsley</i> |
| Queso de cabra y miel 90,- Ovnbagt gedeost med honning <i>Oven baked goat cheese with honey</i> | Shakshuka 95,- Sauterede peberfrugter, tomat og løg med æg <i>Sautéed bell peppers, tomato and onion with eggs</i> |
| Tortilla española 95,- Spansk kartoffel omelet med frisk tomat salsa <i>Spanish potato omelette with tomato salsa</i> | |

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