


KLEINIGKEITEN

- DIM SUM (4 Stück)** LF 13
Hühnchen- und Pilzfleisch
Vegetarische Option
- EBI WASABI (2 Stück)** LF 15
Mit Katai umwickelte Garnelen, serviert mit geschlagener Avocado, Wasabi und Ingwer-Soja
- THAI CHICKEN SATAYS (3 Stück)** LF GF 15
mit Tante Amporns Erdnusssauce
Vegetarische Variante mit Tofu 13
- KOREANISCHE BBQ PORK BUNS (2 Stück)** 15
würzigem Kewpie, Gurke und Koriander
Vegetarische Option 12

KLEINE TELLER

- CALAMARI & SOBRASADA** LF GF 21
mit Chili, Knoblauch und Koriander verfeinert und mit einem Schuss einheimischem Honig abgerundet
- HOISIN-ENTENROLLEN** LF 19
Chinesische gebratene Enten-Frühlingsrollen mit asiatischem Apfelsalat und würziger Hoisinsauce
Vegetarische Option 17
- NOT MY NONNA'S MEATBALL** GF 19
Schweine- und Rinderfleischbällchen nach italienischer Art mit Ziegenkäse und Pecorino
- GERÖSTETER KÜRBIS-HUMMUS** LF VG 17
mit geröstetem Harrisa-Gemüse-Taouleh und Kokos-Joghurt-Dressing
--
Beilagenempfehlung: **RUSTIKALES BROT** 3
- GRÜNE THAI-CURRY-MUSCHELN** GF LF  16
Frische Muscheln serviert in einem leichten und duftenden Kokos-Curry
--
Beilagenempfehlung: **RUSTIKALES BROT** 3
- N°11 SIGNATURE-CAESAR-SALAT** 18
Klassischer Caesar-Salat mit Hähnchenkroketten und weißen Sardellen
Vegetarische Variante mit Pilzkroketten & Avocado 16
- THUNFISCH TATAKI TOSTADAS (2 Stück)** GF LF 18
Knusprige Maistostadas mit Avocado, Jalapeño und Ananas-Pico de Gallo
Vegetarische Variante mit in Soja marinierter Rote Bete 16

LF Laktosefrei GF Glutenfrei V Vegan VG Vegetarisch SF Zuckerfrei

GROSSE TELLER

- GEGRILLTE MISO-LACHS-SOBA-NUDELN** LF 25
Soba-Nudeln mit Wakame und Gurke & Ingwer-Zitrus-Dressing
- BLACK ANGUS STEAK & TRÜFFELBURGER** 21
Streifen vom Black Angus Steak mit karamellisierten Zwiebeln, Pilzen, Béarnaise und Emmentaler im Briochebrötchen
Vegetarische Option: hausgemachter Linsen-Pattie

MASSAMAN-LAMMKEULENKUCHEN 24
Zartes lokales Lammfleisch, 3 Stunden lang gegart, eingebettet in eine Massaman-Curry-Torte

BEILAGEN

- UNSERE KARTOFFELN** LF GF VG 9
Knusprige und karamellierte Babykartoffeln aus der Region mit Labneh
- CHILLI MISO BROCCOLINI** GF V 8
- RUSTIKALES BROT UND OLIVEN** VG 6
mit Feta- und Chilischotenbutter

DESSERTS

- MANGO & KOKOSNUSS PANNA COTTA** GF LF V 8
- WARMER SCHOKOLADENKUCHEN** 10
mit gemischten Beeren und Mascarpone
- BIRNENTARTE TATIN** 12
mit gesalzener Karamell und Vanilleeis

N°11

GASTROBAR

Coctelería | Rooftop | International Food | Private Events

Drinks Menu:



Find us
@no11_portandratx