



vika 41 Matseðill 11 - 17 Oktober sent/sótt

Pantið af heimasíðunni eða sendið Excel skjalið (getið sótt formið á heimasíðunni)

Hádegisverðapantanir þurfa að berast fyrir kl 9 samdægurs eða fyrr

Sóttar pantanir má panta til kl 09;30 afhent kl 11;30-12 að Hrannargötu 6

Verð per mann 2 réttir kr 2.390,- aðalréttur og val á milli súpu/ köku/ ávaxtabox

Hliðarsalat brauð og pestó fylgir með öllum réttum ef beðið er um það Eingöngu aðalréttur kr 1990

Ath matseðill getur breysts vinsamlega fylgist með á heimasíðu [matseðill á Soho](#) áður en pantað er

Kvöldveður er afhentur milli kl 15,30-16,30

Álbakkarnir sem maturinn kemur í má setja í Örbylgjuofn

Mánudagur 11 Oktober Blómkálssúpa / Skúffukaka / Ávaxta box

Chili með kjúklinga- og pintóbaunum , hrísgrjónum

Steikt rauðspretta með remoulaði og kartöflum

Hægeldað grísalæri með rauðvíns-grísa sósu, grænmeti og kartöflum

Priðjudagur 12 Oktober Blómkálssúpa / Hjónababandssæla með eplum/Ávaxta box

Indverskur gænmetispottréttur í kokosmjólk með híðisgrjónum og chutney

Steiktur lax með Indverskum grænmetispottrétt og híðisgrjónum

Tagletelle með Bolognaise sósu, parmesan og hvítlauksbrauði

Miðvikudagur 13 Oktober Tómat súpa / Gulrótarkak / Ávaxta box

Grillað succini með grænmetis chili og híðisgrjónum

Steiktur þorskur með grilluðu succini, rænmetis chili og híðisgrjónum

Meat loaf með baconi, kartöflumousse, brúnni sósu, rabbarbara sultu og grænum baunum

Fimmtudagur 14 Oktober Aspássúpa / Orio ostakaka/ Ávaxta box

Blómkál í ostasósu, með híðisgrjónum og bökuðum tómat

Steiktur þorskur með blómkál í ostasósu, með híðisgrjónum og bökuðum tómat

Steikt lambalæri með Búrgundarsósu, grænmeti og kartöflum

Föstudagur 15 Oktober Grænmetissúpa / Toffee kaka / Ávaxta box

Blómkál í ostasósu, með híðisgrjónum og bökuðum tómat

Grillaður lax með piparrótarsósu, híðisgrjónum og bökuðum tómat

Toscana kjötbollur með tómat grænmetisragú og kartöflumousse

Pantanir fyrir laugardag, sunnudag þurfa að berast fyrir kl 12 deginum áður

Laugardagur 16 Oktober Aspássúpa / Gulrótarkaka / Ávaxtabox

Vorrúllur með Sweet Chili sósu og hrísgrjónum

Grillaður lax með Bérnaise grænmeti og kartöflum

Hægeldað lambalæri með Bérnaise, grænmeti og kartöflum

Sunnudagur 17 Oktober Blómkálssúpa / Orio ostakaka / Ávaxtabox

Grænmetis vefna með lárperu, salsa og hrísgrjónum

Steikt rauðspretta með steiktum lauk, remoulaði, og kartöflum

Grísa snitzel með tómat mauksósu, grænmeti og kartöflum

Matseðill í boði hádegi alla daga

Pantanir fyrir laugardag og sunnudag þurfa að berast fyrir kl 12 deginum áður

Pantið af heimasíðunni eða sendið Excel skjalið (getið sótt formið á heimasíðunni)

Hádegispantanir þurfa að berast fyrir kl 9 samdægurs eða fyrr

Sóttar pantanir má panta til kl 09:30 afhent kl 11;30-12 að Hrannargötu 6

Verð per mann 2.390,- aðalréttur og val á milli súpu/ köku/ ávaxtabox

Hliðarsalat brauð og pestó fylgir með öllum réttum ef beðið er um það

Eingöngu aðalréttur kr 1990

Ath matseðill getur breysts vinsamlega fylgist með á heimasíðu [matseðill á Soho](#) áður en pantað er

Cesar salat Garðsalat, brauðteningar, sólþurrkaðir tómatar, ristud fræ, parmesan ostur, Cesar dressing og kjúklingur **ex kjúlli +400 kr**

Soho salat Garðsalat, korn tortilla, maukaður sólþurrkaðir tómatar, ristud fræ, rauðbeðu soðið bygg, djúspteiktar sætar kartöflur, kjúklingur, miðausturlanda dressing og piparrótarssósa **ex kjúlli +400 kr**

Kjúklinga vængir -með frönskum kartöflum og cesar dip

Blt með kalkún -í Ciabatta brauði tómatur, kál, bacon, kalkúnn, majo, sinnep tómatsósa og Franskar

Soho Burger -með osti, lauk, tómatur, káli tómatsósu, sinnepi og majo ársamt, Frönskum og koktailsósu

Burrito -með kjúkling, tortilla chips, sýrðum og salsa