

vika 38 Matseðill 18-22 September „hádegisverður/Lunch“

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

Hádegisverðapantanir þurfa að berast fyrir kl 9,15 samdægurs eða fyrr

Aðalréttur kr 2190 .. kaka-súpa og ávaxtabox kr 450 samt 2.640,-

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

Borðað í sal kr 2800,-

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

Mánudagur 18 Sept

Aspassúpa / Vanillukaka með sítrónu kremi /Ávaxta box

Gljáður plockfiskur með osti og rúgbrauði

Pasta Bolognaise

Þriðjudagur 19 Sept Mexikósk grænmetissúpa / Appelsínu muffins /Ávaxta box

Gufusoðin ýsa með blaðlaukssmjör og smælki

Provence kjúklingur í tómát með kartöflum og grænmeti

Miðvikudagur 20 Sept

Blómkálssúpa / Gulrótarkaka / Ávaxta box

Þorskur í karrí kokos með hrísgrjónum og karrísósu

Ofnsteiktur grísahnakki með sveppasósu, grænmeti og kartöflum

Fimmtudagur 21 Sept Sæt kartöflusúpa / Tiramisu/ Ávaxta box

Egg og ost steiktur þorskur með tómát og kartöflum

Kalt Roast beef og Bénaise , sveita kartöflur og grænmeti

Föstudagur 22 Sept Tómatsúpa / Skúffu kaka / Ávaxta box

Ýsa orlý með koktailsósu, sítrónu, hrásalati og Frönskum kartöflum

Hakkað buff með lauksósu, rauðkáli

Matseðill í boði hádegi VIRKA daga

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

Hádegisverðapantanir þurfa að berast fyrir kl 9,15 samdægurs eða fyrr

Aðalréttur kr 2190 .. kaka-súpa og ávaxtabox kr 450 samt 2.640,-

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

Borðað í sal kr 2800,-

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

Opið í sal á Soho opið frá kl 11:30-13:00 stundum lengur

Bara aðalréttur kr 2.190 heimsent,- / Borðað í sal kr 2.800

Þessi seðill er í boði í sal og útkeyrslu ef pantað er fyrir kl 9,30 og merkt borðað í sal

Cesar salat Garðsalat, brauðteningar, sólþurrkaðir tómatar, ristuoð fræ, parmesan ostur, Cesar dressing og kjúklingur

Soho salat Garðsalat, korn tortilla, maukaður sólþurrkaðir tómatar, ristuoð fræ, rauðbeðu soðið bygg, djúspsteiktar sætar kartöflur, kjúklingur, miðausturlanda dressing og piparrótarssósa

Kjúklinga vængir -með frönskum kartöflum og cesar dip

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

Soho Burger -með osti, lauk, tomat, dill agúrku, káli tómatsósu, sinnepi og majo ársamt, Frönskum og koktailsósu

Burrito -með kjúkling, tortilla chips, sýrðum og salsa

Auka kjúklingur +400 kr

Menu available noon weekdays

LHG employees can order these dishes on Soho's website and receive delivery with lunch

Lunch reservations must be received before 9.30am or earlier

Main course kr 2190.. cake-soup and fruit box kr 450

Side salad bread and pesto included with all dishes if asked

Note menu can change please follow the homepage [menu at Soho](#) before ordering

Cesar salad Garden salad, crop-cubes, sun-dried tomatoes, roasted seeds, Parmesan cheese, Caesar dressing and chicken

Soho lettuce Garden salad, corn tortilla, mashed sun-dried tomatoes, roasted seeds, red-beet boiled barley, juicy sweet potatoes, chicken, Middle Eastern dressing and horseradish sauce

Chicken wings -with French fries and Caesar dip

Blt with turkey -in ciabatta, tomato, lettuce, bacon, turkey, mayo, mustard tomato sauce and chips

Soho burger - with cheese, onion, tomato, dill cucumber, cabbage tomato sauce, mustard and mayo yearly, French and cocktail sauce

Burrito -with chicken, tortilla chips, sour and salsa

Extra chicken +400 kr

