



Vika #17 Matseðill á Soho 20 – 24 April 2026

Vinsamlega Pantið af heimasíðunni eða sendið Excel skjalið (getið fengið það sent frá okkur)

Pantanir þurfa að berast fyrir kl 9,30 , ef seinna Má sækja 11:30-12 (hringja ef þið faíð ekki staðfestingu)

Heimsent Aðalréttur kr 2690 .. Súpa kr 600 , Ávaxtabox kr 500 , Kaka kr 500. Brauð og pestó 450

Hliðarsalat kr 350 **Borðað í sal Á Soho kr 3.590,-** Opið fyrir mat 11:30-13:00 +/-

Nesvellir kr 1950 fyrir íbúa Nesvalla og Febs / aðrir 2500 **almenningur getur líka borðað Soho mat á Nesvöllum**

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

Mánudagur 20. April

Frönsk linsubaunasúpa með pylsum , Hafra eplakaka , Ávaxtabox

Gratineraður fiskur með rækjum, ostasósu, hvítlauksbrauði og hrísgrjónum

Fleske steik með brúnni sósu, sveskju, rauðkáli, grænum baunum og gljádum kartöflum

Þriðjudagur 21. April

Ávaxtagrautur með rjóma bland . Skúffukaka , Ávaxtabox

Gljáður plokkfiskur með rúgbrauði og smjöri

Hakk kjötbollur með paprikusósu og kartöflumousse

Miðvikudagur 22. April

Blómkálsúpa , Gulrótarkaka , Ávaxtabox

Litlar fiskibollur með Mangó chutney, hrísgrjónum og karrí sósu

Hægeldaður lambaframartur Béarnaise með sveitakartöflum og grænmeti

Fimmtudagur 23. April **Sumardagurinn fyrsti**

Lokað í sal en matur sendur í boxum fyrir almenning og íbúa Nesvalla

Sjá matseðill Nesvellir

Föstudagur 24. April

Grænmetissúpa , Möndlukaka , Ávaxtabox

Steiktur þorskur með tómát möndlusósu, með rúsínum, kartöflum með dilli og smjöri

Kjúklingur með gnocchi og trufflu rjómasósu og hvítlauksbrauði

Bara í sal á Soho; BBQ Grísa rif með frönskum kartöflum