



Vika #19 Matseðill á Soho 4-8 Maí 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 / **almennigur getur líka borðað Soho mat á Nesvöllum**

Ath matseðill getur breyst vinsamlega fylgist með á heimasíðu **á Soho** áður en pantað er

Mánudagur 4 Maí

Blómkálssúpa, Sjónvarpskaka, ávaxtabox

Steikt ýsa með hrísgrjónum og karrí sósu

Kjúklinga pasta réttur með valhnetum.bacon og rjómasósu , hvítlauksbrauð

Þriðjudagur 5 Maí

Ávaxta grautur með rjóma, Skúffukaka, Ávaxta box

Grillaður lax með Bérnaise, Bökuðum tómát og bakaðri kartöflu

Eggjanúðlur með nautakjöti, grænmeti, salthnetum og Hoisin sósu

Miðvikudagur 6 Maí

Sveppasúpa , Hafra eplakaka , Ávaxtabox

Steiktur þorskur með gnocci , rauðu pestó, og grillaðri papriku

Kryddjurtamarinerað lamb , hægeldað með grænmeti, paprikusósu og sveitakartöflu,

Fimmtudagur 7 Maí

Aspassúpa , Kanilsnúðar með rjómaostakremi, Ávaxtabox

Steiktur steinbítur með piparsósu, kartöflum og grænmeti

Hægeldaður grísahnakki í appepsínu sinnepi, með gratin kartöflum og grænmeti

Föstudagur 8 Maí

Sveppasúpa , Möndlu kaka, Ávaxtabox

Djúpsteiktur fiskur og franskar með sítrónu , hrásalati og koktailsósu

Pipian marineraðir kjúklingalæri (sesam,chili og hvítlaukur) með mex grjónum og ostasósu