

## Vika #23 Matseðill á Soho 1 – 5 Júní 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 2890 .. Súpa kr 650 , Ávaxtabox kr 540 , Kaka kr 540. Brauð og pestó 450

Hliðarsalat kr 400 **Borðað í sal Á Soho kr 3.790,-** Opið fyrir mat 11:30-13:00 +/-

**Nesvellir** kr 1950 fyrir íbúa Nesvalla og Febs / aðrir 3.880 / **almenningur getur líka borðað Soho mat á Nesvöllum**

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

### **Mánudagur** 1. Júní

**Blómkálssúpa, Sjónvarpskaka, ávaxtabox**

Steikt ýsa með hrísgrjónum og karrí sósu

Kjúklinga pasta réttur með bacon og broccoli í rjómasósu með hvítlauksbrauði

### **Þriðjudagur** 2. Júní

**Ávaxta grautur með rjóma, Skúffukaka, Ávaxta box**

Grillaður lax með Béarnaise, Bökuðum tómát og bakaðri kartöflu

Eggjanúðlur með kjúkling, grænmeti, hnetum og Hoisin sósu

### **Miðvikudagur** 3. Júní

**Sveppasúpa , Hafra eplakaka , Ávaxtabox**

Steiktur þorskur með gnocci , grænu pestó, og grænmeti

Kryddjurtamarinerað lamb , hægeldað með grænmeti, sveppasósu og sveitakartöflu,

### **Fimmtudagur** 4. Júní

**Aspassúpa , Brownies, Ávaxtabox**

Steiktur steinbítur með pipar sveppas sósu, kartöflum og grænmeti

Hægeldaður grísahnakki í appepsínu sinnepi, með gratin kartöflum og grænmeti

### **Föstudagur** 5. Júní

**Sveppasúpa , Möndlu kaka, Ávaxtabox**

Djúpsteiktur fiskur og franskar með sítrónu , hrásalati og koktailsósu

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