

## Vika # 24 Matseðill á Soho 8 – 12 Júní 2026

**Vinsamlega Pantíð 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 / **almennigur getur líka borðað Soho mat á Nesvöllum**

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

### **Mánudagur 8. Júní**

**Sveppasúpa , Hafrakaka með eplum , ávaxtabox**

Steiktur þorskur í raspi með rúgbrauði, remoulaði, grænmeti og sveitakartöflum

Lasagna með hvíttauksbrauði

### **Þriðjudagur 9. Júní**

**Aspassúpa , Skyrterta með berjum , Ávaxtabox**

Gljádur plockkfiskur með rúgbrauði og smjöri

Chili con garnie með korn chips, sýrðum rjóma,ostasósu og hrísgrjónum

### **Miðvikudagur 10. Júní**

**Mexikósk grænmetissúpa , Gulrótarkaka , Ávaxtabox**

Steiktur þorskur með rosemary camembert sósu, grænmeti og kartöflum

Satay kjúklingur með steiktum hrísgrjónum og hnetusósu

### **Fimmtudagur 11. Júní**

**Grjóna grautur með kanisykri . Hafra epla kaka , Ávaxtabox**

Fiskur (þorskur) og franskar með hrásalati, koktailsósu og sítrónu

Grillaður grisahnakki með BBQ og Béarnaise, Mais blöndu, Bakaðri kartöflu með

sýrðum rjóma,

### **Föstudagur 12. Júní**

**Grænmetissúpa , Skúffukaka , Ávaxtabox**

Grillaður lax með Piparrótarsósu, teriyaki, steiktum hrísgrjónum með grænmeti

Lamba Pottréttur með kartöflumousse