

## Vika #36 Matseðill á Soho 31 Ágúst – 4 september 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 3.790 / **almenningur getur líka borðað Soho mat á Nesvöllum**

Ath matseðill getur breyst vinsamlega fylgist með á heimasíðu [á Soho](http://www.soho.is) áður en pantað er

### **Mánudagur** 31.Ágúst

**Blómkálssúpa, Sjónvarpskaka, ávaxtabox**

Steikt langa með Spánskri tómatsósu og kartöflum

Satay kjúklingur með hrísgrjónum og blómkáli

### **Priðjudagur** 1. September

**Rabbarbara ávaxta grautur , Skúffukaka, Ávaxta box**

Steiktur lax með Béarnaise, kartöflumousse og grænmeti

Hægeldaður grísahnakki í sinnepssósu með kartöflum og grænmeti

### **Miðvikudagur** 2.September

**Sveppasúpa , Hafra eplakaka , Ávaxtabox**

Steiktur þorskur í raspi með remoulaði, kartöflum ,

Hægelduð Nautamjöldm með rauðvínssósu, grænmeti og kartöflum

### **Fimmtudagur** 3. September

**Aspassúpa , Cinnabon roll , Ávaxtabox**

Steiktur steinbítur með steiktum hrísgrjónum , asísku grænmeti

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

### **Föstudagur** 4. September

**Sveppasúpa , Möndlu kaka, Ávaxtabox**

Djúpsteiktur fiskur og franskar með sítrónu , hrásalati og koktailsósu

Grís í asískri sósu með grænmeti,hnetum og núðlum