

Vika 30 Matseðill 22 - 26 Júlí

Ath álboxin sem flestir réttir koma í má fara í örbylgjuofn

Verðhækkun 1 Ágúst Aðalréttur 2490 og borðað í sal 3.200 kr

Pantið af heimasíðunni (getið einnig fengið excel skjal form hjá okkur, fyrir magn / viku pantanir)

Hádegisverðapantanir þurfa að berast fyrir kl 9,15 samdægurs eða fyrr

Aðalréttur kr 2390 .. kaka-súpa og ávaxtabox kr 450 samt 2.840,-

Hliðarsalat brauð og pestó fylgir með öllum réttum ef beðið er um það

Borðað í sal kr 2800,-

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

Mánudagur 22 Júlí

Sellerí súpa / Sjónvarpskaka / Ávaxta box

Gufusoðin þorskur með soðnum kartöflum, smjöri og agúrku/tómatasalati

Ítalskar lamba kjötbollur með tómatasósu og kartöflum

Þriðjudagur 23 júlí

Aspassúpa / Gulrótarkaka / Ávaxta box

Steiktur þorskur með karrí, hrísgrjónum, chutney og grænmeti

Pasta Bolognaise með parmesan og Foccaia hvítlauksbrauði

Miðvikudagur 24 Júlí

Tómatsúpa / Hafra eplakaka / Ávaxta box

Steikt bleikja með hvítlaukssósu kartöflum og grænmeti

Grísa snitzel með hvítlaukssmjöri, sítrónu, steiktum kartöflum og grænum baunum

Fimmtudagur 25 Júlí

Sveppasúpa / Skúffukaka / Ávaxta box

Steiktur þorskur með remoulaði, rúgbrauði, kartöflum og grænmeti

Hægeldað Nautabryóst (brisket) með brúnni sósu og kartöflumousse

Föstudagur 26 Júlí

Blómkálssúpa / Toffee kaka / Ávaxta box

Fish & Chips með koktailsósu

Kjúklinga pasta réttur í rjómasósu með hvítlauksbrauði

Week 29 Menu 15 – 19 July

Note: The aluminum boxes that most dishes come in can be microwaved

Price increase 1 August Main course 2490 and lunch in restaurant 3.200 ISK

Order from website (you can also get excel document form with us, for quantity / week orders)

Lunch reservations must be made by 9.15am on or before 9.15am

Main course kr 2390 .. cake soup and fruit box kr 450 still 2.840,-

Side salad, bread and pesto are included with all dishes if requested

Dining in hall kr 2800,-

Note menu may change please follow on the [website menu of Soho](#) before ordering

Monday 22 July

Celery soup / Coconut cake / Fruit box

Steamed cod with boiled potatoes, butter and cucumber/tomato salad

Italian lamb meatballs with tomato sauce and potatoes

Tuesday, July 23

Aspargussoup / Carroot cake /Fruit box

Fried cod with curry, rice, chutney and vegetables

Pasta Bolognaise with parmesan and Foccaia garlic bread

Wednesday 24 July

Tomato soup / Oat apple cake / Fruit box

Fried Arctic char with garlic sauce, potatoes and vegetables

Pork snitzel with garlic butter, lemon, fried potatoes and green beans

Thursday 25 July

Mushroom soup/ chokolade cake / fruit box

Fried cod with remoulade, rye bread, potatoes and vegetables

Slow-cooked beef brisket with brown sauce and potato mousse

Friday 26 July

Cauli flower soup / Toffee cake /Fruit box

Fish & Chips with cocktail sauce

Chicken pasta in cream sauce with garlic bread

Matseðill í boði hádegi VIRKA daga

Pantið af heimasíðunni eða sendið Excel skjalið (getið sótt formið á heimasíðunni)

Hádegisverðapantanir þurfa að berast fyrir kl 9,15 samdægurs eða fyrr

Aðalréttur kr 2390 .. kaka-súpa og ávaxtabox kr 450 samt 2.840,-

Hliðarsalat brauð og pestó fylgir með öllum réttum ef beðið er um það

Borðað í sal kr 2800,-

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

Opið í sal á Soho opið frá kl 11:30-13:00 stundum lengur

Bara aðalréttur kr 2.390 heimsent,- / Borðað í sal kr 2.800

Pessi seðill er líka í boði í sal og útkeyrslu ef pantað er fyrir kl 9,30

og merkt borðað í sal

Cesar salat Garðsalat, brauðteningar, sólþurrkaðir tómatar, ristud fræ, parmesan ostur, Cesar dressing og kjúklingur

Soho salat Garðsalat, korn tortilla, maukaður sólþurrkaðir tómatar, ristud fræ, rauðbeðu soðið bygg, djúspsteiktar sætar kartöflur, kjúklingur, miðausturlanda dressing og piparrótarssósa

Kjúklinga vængir -með frönskum kartöflum og cesar dip

Blt með kalkún -í baguette , tómatur, kál, bacon, kalkúnn, majo, sinnep tómatsósa og Franskar

Soho Burger -með osti, lauk, tómát, dill agúrku, káli tómatsósu, sinnepi og majo ársamt, Frönskum og koktailsósu

Burrito -með kjúkling, tortilla chips, sýrðum og salsa

Auka kjúklingur +400 kr

Menu available noon weekdays

LHG employees can order these dishes on Soho's website and receive delivery with lunch

Lunch reservations must be received before 9.30am or earlier

Main course kr 2190.. cake-soup and fruit box kr 450

Side salad bread and pesto included with all dishes if asked

Note menu can change please follow the homepage [menu at Soho](#) before ordering

Cesar salad Garden salad, crop-cubes, sun-dried tomatoes, roasted seeds, Parmesan cheese, Caesar dressing and chicken

Soho lettuce Garden salad, corn tortilla, mashed sun-dried tomatoes, roasted seeds, red-beet boiled barley, juicy sweet potatoes, chicken, Middle Eastern dressing and horseradish sauce

Chicken wings -with French fries and Caesar dip

Blt with turkey -in ciabatta, tomato, lettuce, bacon, turkey, mayo, mustard tomato sauce and chips

Soho burger - with cheese, onion, tomato, dill cucumber, cabbage tomato sauce, mustard and mayo yearly, French and cocktail sauce

Burrito -with chicken, tortilla chips, sour and salsa

Extra chicken +400 kr

