



## # Vika 08 matseðill 16 - 21 Febrúar

**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 2490 .. kaka-súpa og ávaxtabox kr 450 samt 2.940,-

Hliðarsalat kr 200 Brauð og Pestó kr 300 Borðað í sal kr 3.200,-

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

### Mánudagur 17 febrúar

**Grænmetissúpa / Sjónvarpskaka / Ávaxta box**

Gufusoðinn þorskur með blaðlaukssmjöri og kartöflum

Kjötbollur í tómatasósu með sveita kartöflum

### Þriðjudagur 18 febrúar

**Blómkálssúpa / Toffee kaka með karamellukremi / Ávaxta box**

Steiktur þorskur með Spánskri tómatasósu og kartöflum

Steikt grísasiða að dönskum hætti með rauðkáli, sveskju brúnni sósu, kartöflum og baunum

### Miðvikudagur 19 febrúar

**Aspassúpa / Gulrótarkaka / Ávaxta box**

Gljáður Plokkfiskur á rúgbrauði með osti

Indverskur kjúklingaréttur með hrísgrjónum chutney og grænmeti

### Fimmtudagur 20 febrúar

**Sveppasúpa / súkkulaði kaka / Ávaxta box**

Ofnbokuð langa með Spánskri tómatasósu og kartöflum,

Kalt Roast beef á rúgbrauði með Kartöflusalati, remoulaði og steiktum lauk

### Föstudagur 21 febrúar

**Blómkálssúpa / Hafra epla kaka / Ávaxta box**

Grillaður lax með Béarnaise , kartöflum og grænmeti

Grillaður grísahnakki með Béarnaise, kartöflum og grænmeti



## # Week 8 Menu 17 – 23 February

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

**Order from the website (can also get excel file form from us, for quantity/week orders)**

**Lunch orders must be done before 9.15 the same day or earlier**

Main course kr 2490 .. cake-soup and fruit box kr 450

Side salad +kr 200 bread and pesto +kr 300 Dining in our restaurant ISK 3.200

**Note: The menu can be changed during the week, please check the website [menu in Soho](#) every morning.**

### **Monday 17 February**

**Vegetable soup / TV cake / Fruit box**

Steamed cod with leek butter and potatoes

Meatballs in tomato sauce with country potatoes

### **Tuesday, February 18th**

**Cauliflower soup / Toffee cake with caramel icing / Fruit box**

Danish roast, pork belly with red cabbage, prune brown sauce, potatoes and beans

### **Wednesday 19 February**

**Asparagus soup / Carroot cake /Fruit box**

Glazed stew on rye bread with cheese

Indian chicken dish with rice, chutney and vegetables

### **Thursday 20 February**

**Mushroom soup / chocolate cake / Fruit box**

Oven baked ling with Spanish ketchup and potatoes,

Cold roast beef on rye bread with potato salad, remoulade and fried onions

### **Friday 21 February**

**Cauliflower soup / Oat apple cake / Fruit box**

Grilled salmon with Béarnaise, potatoes and vegetables

Grilled pork neck with Béarnaise, potatoes and vegetables

# 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 2190 .. kaka-súpa og ávaxtabox kr 450 samt 2.640,-**

**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 2.190 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, tómatur, dill agúrku, káli tómatsósu, sinnepi og majo ársamt, Frönskum og koktailsósu

**Burrito** -með kjúkling, tortilla chips, sýrðum og salsa

**Auka kjúklingur +400 kr**

<https://www.soho.is/wp-content/uploads/2025/01/Fyrirtækja-menu-vika-05-27-31-januar-2025.pdf>

## 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**