

Matborðið

Aðalréttir

8. júní - 12. júní 2026

Mánudagur:

Grænmetisúpa „minestrone“
Steikt ýsa með soðnum kartöflum, hollandaisesósu og hrásalati

Þriðjudagur:

Bláberjaskyr með rjómalandi
Indverskur tikka masala- kjúklingapottréttur með hrísgrjónum, fersku hrásalati og naanbrauði

Miðvikudagur:

Vanillubúðingur með kirsuberjasósu
Djúpsteikt ýsa í orly með soðnum kartöflum, kokteilsósu, gulrótarsalati og sítrónu

Fimmtudagur:

Rjómalöguð blaðlaukssúpa
Ofnsteiktur lambsbógur með kryddkartöflum, gulrótum og appelsínusósu

Föstudagur:

Rjómalöguð sveppasúpa
Folaldapíparsteik með grænmeti, kryddkartöflum og mildri píparsósu

Matborðið ehf. Bildshöfða 18, 110 Reykjavík, s: 567 2770 netfang: matbordid@matbordid.is

Pantanir þurfa að berast fyrir kl. 09:00

Matborðið

Kabarett

8. júní - 12. júní 2026

Mánudagur:

Grænmetissúpa „minestrone“

Barbeque kjúklingur með hrísgrjónum, rjómalagaðri barbeque sósu og salati

Þriðjudagur:

Bláberjaskyr með rjómalandi

Gljáð ofnsteikt langa með kartöflum, broccoli og smábrauði

Miðvikudagur:

Vanillubúðingur með kirsuberjasósu

Pulled pork- borgari með salati, sætkartöflufrönskum og kokteilsósu

Fimmtudagur:

Rjómalöguð blaðlaukssúpa

Pönnusteiktur lax í teriyakisósu með kartöflum, kaldri graslaukssósu og fersku salati

Föstudagur:

Rjómalöguð sveppasúpa

Apríkósumarineraðir kalkúnastrimlar með melónu og vínberjum, ritzkex og rækjusalat

Matborðið ehf. Bildshöfða 18, 110 Reykjavík, s: 567 2770 netfang: matbordid@matbordid.is

Pantanir þurfa að berast fyrir kl. 09:00

Matborðið

Sérréttir

8.júní - 12. júní 2026

Salat vikunnar

Takkó salat með mexíkönsku nautahakki, káli, tómati, gúrku, papriku, rauðlauk, rifnum osti, nachos og dressingu með sýrðum rjóma og sweet chilli

Skál vikunnar

Skýrskál með bláberjaskyri, jarðarberjum, banana, bláberjum, granóla og súkkulaði

Smurt brauð vikunnar

1. Roastbeef
2. Rækja

Af grillinu

3. Hamborgari - með frönskum kartöflum, salati og kokteilsósu
4. Djúpsteiktir kjúklingabitar - með frönskum kartöflum, salati og kokteilsósu
5. Djúpsteiktur fiskur - með frönskum kartöflum, salati og kokteilsósu
6. Piri Piri kjúklingavefja með sætum kartöflum, púrrlauki, gulrótum og hrísgrjónum- með frönskum kartöflum, salati og kokteilsósu

Matborðið ehf. Bildshöfða 18, 110 Reykjavík, s: 567 2770 netfang: matbordid@matbordid.is

Pantanir þurfa að berast fyrir kl. 09:00