

# Matborðið

## Aðalréttir

5. október - 9. október 2026

Mánudagur:

*Minestrone súpa*

Djúpsteikt ýsa í karríkókos með hrísgrjónum, karrýsósu, fersku hrásalati og sítrónu

Þriðjudagur:

*Kaldur súkkulaðibúðingur með þeyttum rjóma*

Ungverskt nautagúllas með kartöflumús, sultu og salati.

Miðvikudagur:

*Hrísgrjónagrautur með kanilsykri*

Steiktur lax í lime smjöri með kartöflusmælki, kaldri graslaukssósu, og fersku salati

Fimmtudagur:

*Mexíkósk grænmetisúpa*

Steikt kjúklingaupplæri með kartöflubátu, brúnni kjúklingasósu og hrásalati

Föstudagur:

*Gulrótarkaka*

Foladapíparsteik með steiktu grænmeti, kryddkartöflum, og mildri piparsósu

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

**Pantanir þurfa að berast fyrir kl. 09:00**

# Matborðið

## Kabarett

5. október - 9. október 2026

Mánudagur:

*Minestrone súpa*

Rjómalagað pasta með kjúklingabollum, fersku hrásalati og smábrauði

Þriðjudagur:

*Kaldur súkkulaðibúðingur með þeyttum rjóma*

Steikt bleikja með kartöflumús, soyasmjöri, salati og smábrauði

Miðvikudagur:

*Hrísgrjónagrautur með kanilsykri*

Burritos með nautahakki, hrísgrjónum, salsasósu, sýrðum rjóma og hrásalati

Fimmtudagur:

*Mexíkósk grænmetissúpa*

Djúpsteiktur karfi með sweetchili sósu, soðnum dillkartöflum og hrásalati

Föstudagur:

*Gulrótarkaka*

Smurt brauð með kalkúnabringu, bakaðri fyllingu og eplasalati

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

**Pantanir þurfa að berast fyrir kl. 09:00**

# Matborðið

## Sérréttir

5. október - 9. október 2026

### Salat vikunnar

Japanskt kjúklingasalat með kínakáli, iceberg, tómötum, rauðlauk, vínberjum, chilli sósu og balsamik dressingu. Toppað með stökkum núðlum, möndluflögum og sesamfræjum

### Skál vikunnar

Skýrskál með vanilluskyri, jarðarberjum, banana, hindberjum, hnetusmjöri og granóla

### Smurt brauð vikunnar

1. Roastbeef
2. Rækjur

### 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**