Matborðið

Aðalréttir

9. nóvember – 13. nóvember 2026

Mánudagur:
Kakósúpa með tvíbökum
Plokkfiskur með kartöflum, gulrótum, rúgbrauði og smjöri

Þriðjudagur:
Kókoskarrísúpa með grænmeti
Steiktar kjötfarsbollur með soðnum kartöflum, rauðrófum, brúnni sósu og sultu

Miðvikudagur:
Ávextir
Djúpsteiktur fiskur í orly með soðnum kartöflum, kokteilsósu og hrásalati

Fimmtudagur:
Blaðlaukssúpa
Rjómalagað nautagúllas með hrísgrjónum, sultu og fersku hrásalati

Föstudagur:
Rjómalöguð blómkálssúpa
Pönnusteiktur kjúklingur í kornflexhjúp með sveppasósu, maískorni og kartöflubátum

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

Pantanir þurfa að berast fyrir kl. 09:00

Matborðið

Kabarett

9. nóvember – 13. nóvember 2026

Mánudagur:

Kakósúpa með tvíbökum

Eggjakaka með kjúklingi og grænmeti, hrísgrjón, köld sósa og salat

Þriðjudagur:

Kókoskarrísúpa með grænmeti

Pönnusteiktur lax með soðnum kartöflum, súrum gúrkum, smjöri og smábrauði

Miðvikudagur:

Ávextir

Samloka með eggjum. beikoni, skinku, osti, tómötum og káli, strákartöflur og mild sinnepssósa

Fimmtudagur:

Blaðlaukssúpa

Pönnusteiktur hlýri með chimichuri, kartöflusmæli, fersku hrásalati og brauði

Föstudagur:

Rjómalöguð blómkálssúpa

Köld rauðspretta á maltbrauði með remúlaði, steiktum lauk og rækjum

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

Pantanir þurfa að berast fyrir kl. 09:00

Matborðið

Sérréttir

9. nóvember – 13. nóvember 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

Skyrskál með vanilluskyri, jarðarberjum, banana, mangó, súkkulaði, kókosflögum, 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. Bíldshöfða 18, 110 Reykjavík, s: 567 2770 netfang: matbordid@matbordid.is

Pantanir þurfa að berast fyrir kl. 09:00