



Matseðill vikunnar 03. -07. Desember

Mánudagur - Monday

Kremuð tómatsúpa – creamy tomato soup

Salat dagsins – Salad of the day: Gulrætur og graskersfræ – carrots and pumpkin seeds
Ofnbökuð ýsa með sólþurrkuðum tómötum, papriku og engiferi ásamt soðnum kartöflum og brauði -Oven baked haddock with sundried tomatoes, paprika and ginger, served with potatoes and bread

Priðjudagur - Tuesday

Aspassúpa – Asparagus soup

Salat dagsins – Salad of the day: Brokkolí - Broccoli

Penne pasta í rjómapiparsósu með sveppum, skinku, beikoni ásamt salati og hvítlauksbrauði

Penne pasta with creamy pepper sauce, mushrooms, ham, bacon, salad and garlic bread

*Grænmetisréttur: Blómkál og möndlubuff

*Vegeterian course: Cauliflower and almond burger

*Grænmetisréttur dagsins er fyrir þau fyrirtæki sem eru í fastri áskrift hjá okkur

* The vegetarian course is for subscribed only

Miðvikudagur - Wednesday

Grænmetissúpa – vegetable soup

Salat dagsins – Salad of the day: Sellerýrót – celery root

Steiktar fiskibollur að hætti mömmu með brúnni sósu, soðnum kartöflum og hrásalati ásamt brauði og smjöri – Fried fish balls with brown sauce, boiled potatoes, coleslaw, bread and butter

Fimmtudagur - Thursday

Blómkálssúpa – Cauliflower soup

Salat dagsins – Salad of the day: Rauðrófur -red beats

Lambalærisneiðar í raspi með ofnbökuðum kartöflum, grænum baunum og brúnni sósu

Lamb chops with oven baked potatoes, green beans and brown sauce

Föstudagur - Friday

Eftirréttur - Dessert

Salat dagsins – Salad of the day: Blómkál

Mexíkóskt kjúklingalásagna með sýrðum rjóma og nachosi



Innihaldslýsingar – Ingredients descriptions

Í eldhúsi Kokkanna er notuð hráefni sem geta valdið ofnæmi eins og hnetur, mjólk, egg, baunir og ýmiskonar fræ.

Allir kraftar sem eru notaðir eru án MSG.

In our kitchen we use products that can cause allergy such as peanuts, milk products, eggs, beans and seeds. All our stocks are MSG free.

Mánudagur – Monday

Súpa - soup: Vatn, tómatur, kókosmjólk, jurtarjómi, grænmeti, grænmetiskraftur, kjúklingakraftur, krydd, sterkja - water, tomatoes, coconut milk, whipping with vegetable fat, vegetable and chicken stock, seasonings, starch

Aðalréttur – main course: Ýsa, sólþurrkaðir tómatar, krydd, hvítlaukur, paprika, engifer, kartöflur, olía – haddock, sundried tomatoes, seasonings, garlic, paprika, ginger, potatoes, oil

Brauð - bread: Hveiti, vatn, ger, salt- flour, water, yeast, salt

Þriðjudagur - Tuesday

Súpa - soup: Vatn, aspás, jurtarjómi, kjúklingakraftur, grænmetiskraftur, krydd, hveiti, olía- water, asparagus, whipping with vegetable fat, vegetable and chicken stock, seasonings, flour, oil

Aðalréttur – main course: Pasta, skinka, beikon, sveppir, jurtarjómi, rjómi, rjómaostur, kjúklingakraftur, vatn – pasta, ham, bacon, mushrooms, whipping with vegetable fat, cream, cream cheese, chicken stock, water

Brauð - bread: Hveiti, vatn, ger, salt, hvítlaukur, olía- flour, water, yeast, salt, garlic, oil

Miðvikudagur- Wednesday

Súpa - soup: Vatn, grænmeti, tómatur, kókosmjólk, grænmetiskraftur, kjúklingakraftur, krydd, sterkja - water, vegetables, tomatoes, coconut milk, vegetable and chicken stock, seasonings, starch

Aðalréttur – main course: Ýsa, kartöflumjöl, laukur, hvítlaukur, hveiti, jurtarjómi, olía, kartöflur, krydd, mæjones, sætt sinnep, kokteilávextir- haddock, maizena flour, onion, garlic, flour, whipping with vegetable fat, oil, potatoes, spices, mayo, sweet mustard, fruit cocktail

Sósa- sauce: Vatn, jurtarjómi, laukur, krydd, hveiti, olía – water, whipping with vegetable fat, onion, spices, flour, oil

Brauð - bread: Hveiti, vatn, ger, salt- flour, water, yeast, salt

Fimmtudagur - Thursday

Súpa - soup: Vatn, blómkál, jurtarjómi, kjúklingakraftur, grænmetiskraftur, hveiti, olía - water, cauliflower, whipping with vegetable fat, vegetable and chicken stock, flour, oil

Aðalréttur – main course: Lærisneiðar, egg, raspur, hveiti, jurtarjómi, olía, grænar baunir, kartöflur- lamb, eggs, breadcrumbs, flour, whipping with vegetable fat, oil, green beans, potatoes

Sósa -sauce: Vatn, jurtarjómi, hvítlaukur, krydd, hveiti, olía – water, whipping with vegetable fat, garlic, spices, flour, oil

Brauð - bread: Hveiti, vatn, ger, salt- flour, water, yeast, salt

Föstudagur – Friday

Eftirréttur – Dessert: Fyrir innihaldslýsingar á eftirrétti vinsamlegast spyrjið starfsfólk okkar – for the ingredients descriptions in our desserts please ask our staff.

Aðalréttur – main course: Kjúklingur, tómatur, rjómaostur, jurtarjómi, laukur, hvítlaukur, hveiti, salt, krydd, sýrður rjómi- chicken, tomatoes, cream cheese, whipping with vegetable fat, onion, garlic, flour, salt, sour cream

Brauð - bread: Hveiti, vatn, ger, salt- flour, water, yeast, salt