



**MÚLAKAFFI**

- SÍÐAN 1962 -

## Matseðill vikunnar

**3.des - 8.des.**

### Mánudagur 3.desember

Aspassúpa

Soðin ný ýsa með rúgbrauði og kartöflum

Innbakaður þorskur með tartarsósu og salati

Lambakarrýgúllas með hrísgrjónum og brauði

Gljáður hamborgarhryggur með brúnuðum kartöflum og rauðvínssósu

### Þriðjudagur 4.desember

Sellerýsúpa

Soðinn lax með bræddu smjöri og kartöflum

Pönnusteikt ýsa með lauksmjöri og kartöflum

Rauðvínslagað nautastroganoff með beikonkartöflumús

Ofnbakaður lambsbógur bolangere

### Miðvikudagur 5.desember

Ungversk grænmetissúpa

Plokkfiskur með rúgbrauði og kartöflum

Djúpsteikt ýsa orlý með hrísgrjónum og karrýsósu

Steiktar kjötbollur með kartöflumús og lauksósu

Purusteik með brúnuðum kartöflum og rauðvínssósu

### Fimmtudagur 6.desember

Paprikusúpa

Soðinn saltfiskur með hamsatólg og kartöflum

Pönnusteikt ýsa með lauk, papriku og sveppum

Lambagúllas með kartöflumús

Jólahlaðborð

### Föstudagur 7.desember

Baunasúpa

Plokkfiskur með rúgbrauði og kartöflum

Djúpsteikt langa í kínadeigi með súrsætri sósu og hrísgrjónum

Soðin bjúgu með uppstúf og kartöflum

Glóðarsteikt lambalæri með steiktum kartöflum og bernaisesósu

### Laugardagur 08.desember

Hrísgrjónagrautur

Soðinn saltfiskur með hamsatólg og kartöflum

Pönnusteikt ýsa með lauksmjöri og kartöflum

Austurlenskur kjúklingaréttur með hrísgrjónum og salati

Lambakótiletur með steiktum kartöflum og rjómasósu

[www.mulakaffi.is](http://www.mulakaffi.is)

Hallarmúla 1 | 108 Reykjavík | 553-7737 | [mulakaffi@mulakaffi.is](mailto:mulakaffi@mulakaffi.is)