



Tamaid wrth aros

Bara soda gyda menyn £5 / Olifau £4

Cwrt cyntaf

Salad tomato treftadaeth, caws geifr, hadau wedi'u tostio, basil (II) (dg)	8
Eog wedi' fygau, gazpacho ciwcymbr, afal (dg)	9
Mor-lawes pupur a halen, sibwns, mintys, mayonnaise leim	7
Gorgymychiaid wedi'i rhostio, garlleg, tsili (dg)	9
Cacen pysgodyn, llwyni brown, blaslyn menyn	8
Terin ham, bricyll, surdoes	8
Cregyn gleision, gwin gwyn, garlleg, nionyn, hufen	8/16

Prif gwrs

Pastai pysgod Porth Eirias (I ddau)	30
Corbenfras wedi'i fygau, tatws mathredig, wy wedi potsio a saws menyn (dg)	16
Bysedd pysgod newydd eu dal, sglodion, pys mathredig, saws tartar	16
Stecen llygad yr asen, menyn perlysiâu, madarch, sglodion (dg)	24
Pasta crafangau cranc, sinsir, tsili & sibwns	17
Mullet coch, tatws rhosmari a lemon, tomato, olif (dg)	18
Gnocchi, saws piperade, parmesan, basil (II) (dg)	15
Risots llysiâu'r haf a mintys (II) (dg)	14

Pethau ychwanegol

Tatws Newydd yr ardd, menyn perlysiâu	3
Sglodion bistro	3
Llysiâu tymhorol	3
Letys gem, mintys, sibwns, blaslyn ty	3

(dg) di-gluten (II) llysiuwr

Byddwn yn hapus i ddarparu unrhyw wybodaeth am alergau i chi

Prif gogydd Aaron Broster / Reolwraig y bistro Levi Carlisle