



Tamaid i aros

Bara soda gyda menyn £5 / Olifau 4 / Cnau 4

Cwrs cyntaf

| | |
|---|------|
| Velouté seleriac, madarch, cherfil, surdoes (ll) | 6 |
| Gorgymichiaid wedi'u rhostio, garlleg, mayonnaise tsili a gwymon (dg) | 9 |
| Blodfresych, gellyg, Perl Las (ll)(dg) | 7 |
| Cregyn gleision lleol, gwin gwyn, garlleg, sialots, hufen | 8/16 |
| Eog wedi'l halltu, piwri afacado a wasabi, ciwcymbr(dg) | 9 |
| Mor-Lawes pupur a halen, sibwns, mintys a mayonnaise leim | 7 |
| Mefrog y môr, mayonnaise chervil, cnau pin ac afal (dg) | 8 |
| Croquette cig eidion, madarch, radish wedi' piclo | 9 |

Prif gwrs

| | |
|---|----|
| Pastai pysgod Porth Eirias (ar gyfer 2) | 30 |
| Pasta crafangau cranc, sinsir, tsili a sibwns | 16 |
| Corbenfras wedi'i fygu, tatws mathredig, wy wedi potsio a saws menyn (dg) | 16 |
| Bysedd pysgod newydd eu dal, sglodion, pys mathredig, saws tartar | 15 |
| Stecen llygad yr asen, boulangere, madarch, marchruddygl (dg) | 22 |
| Hwyaden confit, ffacbys, bresych, oren (dg) | 16 |
| Eog rhost, madarch, cennin, llwyni (gf) | 18 |
| Rösti castan sbigoglys hufennog, pannas (ll) (c) | 15 |
| Risoto pwmpen melyn, wy wedi' potsio, hadau pwmpen (ll) (dg) | 14 |

Pethau ychwanegol

| | |
|--|---|
| Tatws newydd yr ardd, menyn perlyisiau | 3 |
| Sglodion bistro | 3 |
| Llysiau tymhorol yr ardd | 3 |
| Salad, blaslyn y ty | 3 |

(dg) di-glwten (ll) llysieuwr (c) cnau

Byddwn yn hapus ddarparu unrhyw wybodaeth am arelgau i chi.

Prif Gogydd Aaron Broster / Rheolwraig Y Bwyty Levi Carlisle