



Tamaid wrth aros
Bara soda gyda menyn £5 / Olifau £4

Cwrt cyntaf

Mor-lawes pupur a halen, sibwns, mintys, mayonnaise leim	8
Salac Ceser, parmesan, brwyniaid gwyn	8
Cawl pys a mintys, hufen, pesto, surdoes (c)	7
Cregyn gleision, garlleg, nionyn, surdoes	prif gwrs 20 / cwrs cyntaf 10
Ham wedi' halltu, melon, perlysiâu (dg)	8
Gorgymychiaid wedi'i rhostio, garlleg, tsili (dg)	10
Pate mecryll wedi' fygu, salad tatws, surdoes	9

Prif gwrs

Bysedd pysgod newydd eu dal, sglodion, pys mathredig, saws tartar	17
Sôl lemwn, menyn garlleg a perlysiâu, salad fenel (dg)	23
Stecen llygad yr asen, menyn perlysiâu, madarch, sglodion (dg)	26
Eog organig wedi rhostio, ,minestrone yr haf, ham wedi' halltu	18
Pasta crafangau cranc, sinsir, tsili & sibwns	19
Pasta pappardelle, pesto basil, madarch wedi' piclo (ll) (c)	15
Pastai pysgod i 2	34

Pethau ychwanegol

Tatws Newydd yr ardd, menyn perlysiâu	4
Sglodion bistro (dg)	3
Llysiâu tymhorol	4
Letys gem, mintys, sibwns, blaslyn ty	3

(dg) di-gluten (ll) llysiuwr (c) cnau

Byddwn yn hapus i ddarparu unrhyw wybodaeth am alergau i chi

Prif gogydd David Parry / Reolwraig y bistro Levi Carlisle

*Mae'n bosib ir fwydlen gael neiwdiadau funud olaf.