



Tamaid wrth aros

Bara soda gyda menyn £5

Olifau £4

Cwrt cyntaf

Morlawes pupur a halen, sibwns, mintys, mayonnaise leim	7.9
Croquette cyw iâr, mayonnaise cnau Ffrengig wedi'i piclo, afal (c)	6.9
Eog wedi farinadu mewn jin, jeli jin a tonic, lemwn, ciwcymbyr (dg)	9.5
Aspargws Wye Valley, pesto garlleg gwyllt, wy wedi' potsio (ll) (dg)	8.9
Gorgymychiaid wedi'i rhostio, menyn tsili, sos coch sbeislyd (dg)	10
Wy scotch mecryll wedi' fyggu, afal, seleriac	8.9

Prif gwrs

Pasta crafangau cranc, sinsir, tsili & sibwns	19.9
Bysedd pysgod newydd eu dal, sglodion, pys, saws tartar	17.5
Lleden gyfa, saws menyn, capers, ciwcymbyr, lemwn (dg)	19.9
Rump cig oen, tatws menyn, piwri brocoli, saws mintys (dg)	23.9
Pysgodyn John dory, ffa menyn gyda cyri, cregyn gleision Menai (dg)	22.5
Souffle caws wedi'i pobi ddwywaith, fondue cennin, salad sitrws (dg) (ll)	18.9
Pastai pysgod i 2 (dg)	35.5

Pethau ychwanegol

Tatws Newydd yr ardd, menyn perlysau (dg)	4.3
Letys gem, mintys, sibwns, blaslyn ty (dg)	3.9
Sglodion bistro (dg)	4.1
Llysiau tymhorol	4.3

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

Byddwn yn hapus i ddarparu unrhyw wybodaeth am alergau i chi

Prif gogydd David Parry

Rheolwr y Bistro Kyle Brown

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