



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

Cwrt cyntaf

Mor-lawes pupur a halen, sibwns, mintys, mayonnaise leim	8
Eog, ceviche, hufen, ciwcymbyr (dg)	9
Asbaragws, bara brioche, hollandaise	9
Cregyn gleision, garlleg, nionyn, surdoes	prif gwrs 20 / cwrs cyntaf 10
Ham wedi' halltu, remoulade seleriac, piclau (dg)	8
Gorgymychiaid wedi'i rhostio, garlleg, tsili (dg)	10
Pate mecryll wedi' fygu, salad tatws, surdoes	8

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
Mefrog y mor, cws cws, madarch (c)	18
Pasta crafangau cranc, sinsir, tsili & sibwns	19
Pasta pappardelle, pesto basil, madarch wedi' piclo (II) (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 (II) llysieuwr (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.