

Chwefror 2020

Wystrys wedi'u rhostio hefo bara lawr	3.5 ea
Roe Penfras wedi'i fygu	3.5
Cranc Velvet	4.5
Salad wŷy gyda Bottarga	5
Sprouts gyda cnau castan	5
Langwstîn	12.5
Chop cig oen	10.5
Chorizo fresh	5.2
Bara wedi'i grasu	
Anchovy	5.5
Garleg Gwyllt, Berkswell & chloron y moch	9.5
Cennin ifanc gyda caws fresh	9
Madarch gwyllt wedi'u crasu	8.5
Macrell wedi'i halltu	8.5
Tartar Eidion Moorland	9
Cegeddu Kokotxas	10
Selsig cwningen wyllt, pwdin gwaed a ffa	9.5
Uwd gyda cimwch & gwymon	14
Lledem lemwn	28
John Dory	24
Hwyaden rôst	22
Hwyad wyllt	30
Chop cig dafad	23
Colomen wyllt	21
Syrlwyn Eidion	38 / 48
Torbwt cyfan	85 / 95
Rib Eidion	75 / 85
Bara a ymenyn nionod	3.5
Tatws mwg	4.5
Llysiau gwyrddion wedi rostio	5
Salad gwyrdd lleol	6 / 10
Pupur coch wedi'u crasu	6.7
Caws lleol	10
Cacen gaws losg hefo Rhiwbob	6
Pwdin reis gyda afal	5
Hufen caramel	5
Hufen iâ siocled a chyll	4.5

Mae'r holl helgig yn wyllt ac fe all fod pelenni ynddo. Daw ein cynnyrch o Ystadau yng Ngogledd Cymru a Chymoedd Swydd Efrog sy'n rheoli'u tiroedd yn llai dwys ac yn saethu llai.

Mae ein pysgod yn wyllt, yn frodorol, ac fe'u delir yn gynaliadwy gan gychod bach sy'n pysgota'n ddyddiol. Maent yn defnyddio dulliau pysgota rhwydi sy'n benodol ac wedi'u hanelu. Rydym yn parhau i wireddu ein gweledigaeth o wybod tarddiad ein cynnyrch, gan ymroi'n barhaus i ddealltwriaeth gyfrifol o lefelau stoc a tharddiad.

Holwch ynglŷn ag unrhyw alergeddau neu ofynion dietegol.

Ychwanegir 12.5% o dâl dewisol am y gwasanaeth at eich bil. Mae'r holl dipiau mewn arian parod neu ar gerdyn yn mynd i'n tîm

GWIN PEFRIOG

J.Laurens Cremant de Limoux, Languedoc, France NV	10 / 48
Michel Gonet, Champagne '3 Terroirs'; Champagne, France 2010	14 / 72
Hambledon, Classic Cuvee; Hampshire, England NV	15 / 74

SHERRY

Equipo Navazos, Fino En Rama 'Saca de Junio' 2017	10 / 31 ^{375ml}
Lustau Fino En Rama 'Jerez de la Frontera'; Jerez, Spain	11 / 45 ^{500ml}
Lustau, Oloroso VRS, 'Emperatriz Eugenia Solera Gran Reserva' NV	11 / 49 ^{500ml}
Lustau, Amontillado Almacenista 'Jose-Luis Gonzales Obregon'; NV	11 / 50 ^{500ml}
Equipo Navazos, Manzanilla Pasada 'La Bota 59'; Jerez, Spain NV	11 / 77 ^{750ml}
Lustau, Palo Cortado Almacenista 'Pino y Cia'; Jerez, Spain NV	12 / 52 ^{500ml}

WHITE / GWYN

Quinto do Ermizio, Vinho Verde 'Chin Chin', Portugal 2018	5 / 26
Semeli, Moschofilero, 'Feast'; Peloponnese, Greece 2018	5 / 27
Lyrarakis, Assyrtiko; Crete, Greece 2018	7 / 34
Haut Fevre, Muscadet Sevre-et-Maine 'Gras Moutons'; Loire, France 2018	7 / 36
Murgo, Etna Bianco; Sicily, Italy 2018	8 / 40
Thierry Germain, Saumur Blanc 'l'Insolite; Loire, France 2017	12 / 60
Chavy-Chouet, Bourgogne Blanc 'Les Femelottes'; Burgundy, France 2018	13 / 64
La Stoppa, Ageno; Emilia Romagna, Italy 2013	16 / 78

ROSÉ / PINC

Triennes, Provence, France 2018	7 / 36
Thymiopoulos, Naoussa, Greece 2018	8 / 39

RED / COCH

Gonzalo Gonzalo, Tinto 'Gran Cerdo'; Rioja, Spain	5 / 25
Ciu Ciu, Rosso Piceno 'Bacchus'; Marche, Italy 2018	5 / 27
Telmo Rodriguez, Al Muvedre; Alicante, Spain 2017	6 / 28
Guimaro, Tinto Joven, Ribeira Sacra, Spain 2017	9 / 43
Olga Raffault, Chinon 'Les Barnabes'; Loire, France 2017	10 / 52
Douhaires-Porcheret, Bourgogne Rouge; Burgundy, France 2018	11 / 56
Domaine de Galouchey, Vin de Jardin; Bordeaux, France 2016	12 / 62
Envinata, Tinto 'Lousas Vino de Aldea'; Ribeira Sacra, Spain 2017	13 / 65
Cancedda O'Connell 'G. n. Guerra'; Sardinia; Italy 2018	13 / 66
Cos, Rosso 'Pithos'; Sicily, Italy 2015	14 / 70

SWEET WINE / GWIN MELYS

Maestro Sierra, Amoroso; Jerez, Spain NV 750ml	8 / 52
Maestro Sierra, PX; Jerez, Spain NV 750ml	8 / 53
Cesar Florido, Moscatel 'Pasas'; Jerez, Spain NV 750ml	9 / 57
Lapeyre, Jurancon Moelleux; South West, France 2017 750ml	10 / 50
Samos, Muscat 'Nectar'; Samos, Greece 2011 500ml	13 / 47