



Prif gogydd: Hefin Roberts

Blasynnau

Bara fflat wedi'i bobï ar faen, hwmws brwysgedlys a lemon & phaprica £4.00
(ll)(fe)(ddg)(df)

Tsioriso wedi'i sgleinio â mêl gyda phupur du £5.00 (dg)

Rholiau swshi llysiau wedi'u ffrio'n ddwfn gydag hadau sesame wedi'u tostio a brithyll wedi'i gyweirio â siwgr brown £5.50 (dg)(dfo)

Platiau Bychain

Porc bol cras gyda dip fanila ac afalau wedi'u caramelleiddio £6.50 (df)

Salad Cesar SMH – Letys Cos, croutons focaccia, môr-frwyniad, wŷ wedi'i botsio'n feddal, parmesan & dresin Cesar £7.50 (ychwanegu cyw iâr & bacwn) neu (eog mwg) + £2.50 (ddg)(dfo)

Ystifflog sauté gyda thomato ffres, olifau duon, caws feta briwsionog, brenhinllys & aioli £7.00 (dg)(dfo)

Adennydd cyw iâr cras wedi'u sgleinio mewn teriyaki ac hadau sesame £6.00 (dg)(dfo)

Blodfresych wedi'i rostio gyda nionon coch wedi'u caramelleiddio, cnau cyll & olifau duon £6.50 (ll)(fe)(dg)(df)

Salad tomato gydag olew olewydd, balsamig & berwr y dŵr £7.50 (dg)(ll)(fe)(df)

Eog wedi'i halltu SMH, mousse cranc Môn, crevettes & ffiled corbenfras wedi'i grasu gyda saws Marie Rose, bara surdoes wedi'i dostio & menyn, piclau a sampier mewn dresin £10.00 neu gyda sglodion & salad £15.00 (ddg)(dfo)

Platiau Mawr

Kofta cig oen Môn, wedi'i bobï mewn wrap tortilla gyda chaws halloumi a ffachys sbeislyd wedi rhostio, tzatziki & sglodion £10.00 (dfo)

Ffiled brithyll y môr wedi'i ffrio yn y badell, tatws newydd, llysiau gwyrdd y gwanwyn gyda saws menyn perdys brown £15.00 (dg)(dfo)

Cyw iâr wedi'i farineiddio mewn lemwn a pherlysiâu gyda llysiau wedi'u golosgi, pasta orzo a dresin iogwrt wedi'i bupuro £14.00 (dfo)

Byrgyr llysiau & ffachys wedi'i ffrio yn y badell gyda madarch portobello & chaws gouda fegan, salad a sglodion £12.00 (ll)(dfo)

Byrgyr SMH - Briwgig eidion bras o Fôn. Bacwn wedi'i gochi & chaws Cheddar, bynen brioche, salad a sglodion £14.00

Bwydlen y Tŷ



Prif gogydd: Hefin Roberts

Ffiledi corbenfras gyda sglodion wedi'u torri â llaw, pys yr ardd wedi'u malurio, saws tartare & lemwn £14.00 (dg)(df)

Risotto pys, corbwmpen & chaws glas gydag ŵy wedi'i botsio £12.50 (dg)(ll)

Stêc llygad asen 10os gyda sglodion wedi'u torri â llaw, madarch portobello, tomato eirin & berwr y dŵr £21.00

Saws- Grawn pupur, Diane, Bernaise & menyn garlleg £2.00

Brechdanau

Cyw iâr rhost, tsioriso a mayonnaise pesto £6.00 (ddg)

Eog mwg gyda crème fraîche gwewyrllys £6.50 (ddg)

Ŵy a berwr £5.50 (ddg)

Ham wedi'i ferwi, caws cheddar & phiel £6.00 (ddg)

Stêc wedi'i ologi, berwr y dŵr a ciabatta marmalêd nionyn £7.00 (gfo)

Bysedd penfras cras ar rhôl ciabatta gyda saws tartare trwchus £7.00 (ddg)

Pitsa wedi'i dylino â llaw a'i bobî ar faen

Tsoriso & ham serrano gyda phupurau wedi'u marineiddio £14.00

Cig oen Môn, caws ffeta, pupurau jalapeno, nionod coch a berwr y dŵr £14.00

Saws artisiog rhost, madarch cnau castan, parmesan, pesto olif du gyda berwr ac olew cloron y moch £14.00 (ll)

Eog wedi'i gochi gyda chaws hufennog a chaprau £14.00

Margherita clasurol £12.50 (ll)

Ychwanegiadau bychain

Sglodion wedi'u torri â llaw / sglodion tenau / sglodion tatws melys £3.50 (ll)(fe)(dg)

Brocoli â choesyngau brau gyda chnau almon a chnau coco wedi'u tostio £3.50 (ll)(fe)(dg)

Colslo sbeislyd £3.50 (ll)(dg)

Blodfresych caws wedi'i ologi £3.50 (ll)

Salad SMH £3.50 (ll)(fe)(dg)



Prif gogydd: Hefin Roberts

Melysion

Pwdin toffi gludiog, cnau pecan wedi'u sgleinio, malws melys & hufen iâ torth sinsir £7.50

Tarten siocled tywyll cras gyda mousse fanila ac hufen iâ caramel hallt £7.50 (ll)

Hufen lemwn wedi'i setio gyda riwbob wedi'i botsio, meringue a bisged gwenith cyflawn wedi carameleiddio £7.50 (ddg)

Hufen mascarpone gyda choffi & chnau cyll wedi rhostio gydag hufen iâ pralin £7.50 (ddg)

Dewis o gaws gyda chraceri, surdoes cras, nionod wedi'u piclo a siytni ffrwythus £9.00 (ll) (ddg)

Dewis o hufen iâ £6.00 (ddg)

(ll) llysiuol (fe) fegan (dg) di-glwten (ddg) dewis di-glwten (df) heb gynnyrch llaeth (dfo) dewis heb gynnyrch llaeth

Mae rhywfaint o'n bwyd yn cynnwys alergenau. Am ragor o wybodaeth, trafodwch ag aelod o'n tîm.