

# Christmas Menu



## Starters

**Cream of Roasted Root Vegetable Soup & Herb Croutons (V)**

**Bacon & Pea Arancini, With Bacon & Welsh Tea Jam & Pea Puree**

**Red Mullet Ratatouille (GF)**

## Mains

**Roast Turkey and all the trimmings**

**Kames Bay Sea Reared Trout, Potato Cake, Warm Cherry Tomatoes, Dill and Laverbread Velouté, Herb Oil (GF)**

**Wild Mushroom Pithivier, Red Pepper Coulis (V)**

**All Main Courses Served With Brussels Sprouts and Honey-roasted Winter Vegetables**

## Desserts

**Traditional flambe Christmas Pudding & Brandy Sauce**

**Fruit Bavarois, Chantilly Cream, Raspberry foam (GF)**

**Chocolate Crèmeux, Red Wine Poached Pear, Chocolate soil (GF)**

**2 Courses £17.50**

**3 Courses £20.00**

**Please contact us about dietary requirements**

**Locally Sourced**

**As far as possible, we source fresh meat, fruit and vegetables from local producers, less than 50 miles away.**

**Allergen information**

**If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of our waiting-on team know when placing your order. All care is taken to avoid cross-contamination, however, we work in a kitchen that processes allergenic ingredients and does not have a specific allergen-free zone.**

# Bwydlen y Nadolig



## I ddechrau

Cawl gwreiddlysiau wedi'u rhostio a hufen, croutons perlysiau (L1)

Arancini pys a bacwn, jam bacwn a the Cymreig, piwri pys  
Hyrdlyn coch, ratatouille, powdr olewydd (DG)

## Prif Gwrs

Twrci wedi'i rostio, stwffin llugaeron, tatws wedi rhostio mewn  
braster hwyaden

Brithyll môr o Fae Kames, cacen datws, tomatos bychain wedi'u  
cynhesu, velouté dil a bara lawr, olew perlysiau (DG)

Pithivier madarch gwyllt, coulis pupur coch (L1)

Mae'r holl brif gyrsiau yn cael eu gweini gyda Chaws Pob,  
macaroni mewn saws caws, ysgewyll a llysiau'r gaeaf wedi'u  
rhostio mewn mêl

## Pwddin

Pwddin Nadolig flambé traddodiadol, saws brandi  
Bavarois ffrwythau, hufen chantilly, emyn mafon (DG)

Crèmeux siocled, gellygen wedi'i photsio mewn gwin coch, llwch  
siocled (DG)

Dau Gwrs £17.50

Tri Chwrs £20.00

Cysylltwch â ni ar gyfer unrhyw anghenion dietegol  
Cynnyrch lleo

Cyn belled ag y mae'n bosib byddwch yn cael ein cig, ffrwythau a  
llysiau yn ffres gan gynhyrchwyr lleol llai na 60 milltir i ffwrdd

Gwybodaeth ar alergedd

Os oes gennych alergedd neu anoddefiad bwyd, rhwng wybod i aelod o'n  
tim gweini wrth i chi roi eich archeb. Byddwn yn cymryd pob gofal posib  
i osgoi trawshalogiad fodd bynnag rydym yn gweithio mewn cegin sy'n  
prosesu cynhwysion alergenig a heb ardal benodol sy'n rhydd o alergenau

*Myfyrrwyr yn Meddiannu – Bwydlen y Nadolig 2025*

*I ddechrau*

*Cawl gwreiddllysiau wedi'u rhostio a hufen, croutons perlysiâu (LL)*

*Arancini pys a bacwn, jam bacwn a the Cymreig, piwri pys Hyrddyn coch, ratatouille, powder olewydd (DG)*

*Prif Gwrs*

*Turci wedi'i rostio, stfffin llugaeron, tatws wedi rhostio mewn braster hwyaden*

*Brithyll môr o Fae Kames, cacen datws, tomatos bychain wedi'u cynhesu, velouté dl a bara lawr, olew perlysiâu (DG)*

*Pithivier madarch gwylt, coulis pupur coch (LL)*

*Mae'r holl brif gyrsiau yn cael eu gweini gyda Chaws Pob, macaroni mewn saws caws, ysgewyll a llysiau'r gaeaf wedi'u rhostio mewn mêl*

*Pwddin*

*Pwddin Nadolig flambé traddodiadol, saws brandi*

*Bararois ffrwythau, hufen chantilly, ewyn mafon (DG)*

*Crèmeux siocled, gellygen wedi'i photsio mewn gwin coch, llwch siocled (DG)*

*Dau Gwrs £17.50*

*Tri Chwrs £20.00*

*Cysylltwch â ni ar gyfer unrhyw anghenion dietegol*

*Cynnyrch lleol*

*Cyn belled ag y mae'n bosib byddwch yn cael ein cig, ffrwythau a llysiau yn ffres gan gynhyrchwyr lleol llai na 60 milltir i ffwrdd.*

*Gwybodaeth ar alergeddau*

*Os oes gennych alergedd neu anoddefiad bwyd, rhwch wybod i aelod o'n tîm gweini wrth i chi roi eich archeb.*

*Byddwn yn cymryd pob gofal posib i osgoi trawshalogiad fodd bynnag rydym yn gweithio mewn cegin sy'n prosesu cynhwysion alergenig a heb ardal benodol sy'n rhydd o alergenau.*