



## O'r Fenai i'n platiau!

Yn ddiweddar, cafodd bwyty Gorad yng Nghanolfan Arloesi Celfyddydau Pontio edrychiad newydd, ond mae mwy na'r décor wedi newid. Mae'r tîm arlwyo wedi bod yn gweithio'n galed i gyflwyno bwydlen newydd yn llawn cynnyrch lleol.

Mae'r prif gogydd Aled Closs-Davies wedi bod yn allweddol wrth weithredu'r newidiadau yn Gorad, gan siarad am ymrwymiad y tîm i weithio gyda chyflenwyr lleol, dywedodd "mae hyn nid yn unig yn caniatáu i ni weini'r cynnyrch lleol mwyaf ffres, ond mae hefyd yn cefnogi ein cymuned a pherchnogion busnesau."

I ddatlu Wythnos Genedlaethol Bwyd y Môr, mae'r tîm yn rhoi sylw i un o'u cyflenwyr allweddol - Menai Oysters & Mussels. Er 1994, mae Menai Oysters & Mussels wedi bod yn cynhyrchu pysgod cregyn o ansawdd uchel a ffermir yn uniongyrchol o'r Fenai. Mae Shaun Krijen a'i dîm yn ymroddedig i gadwraeth y Fenai, gan gynaeafu'r cregyn gleision yn gynaliadwy i sicrhau bod y broses yn cael ei rheoli. Mae nid yn unig yn gwarchod yr amgylchedd, ond hefyd yn sicrhau cregyn gleision o'r ansawdd gorau sy'n hynod flasus.



Ar ôl gwneud ymweld â Phencadlys Menai Mussels yn ddiweddar, dywedodd Aled,

**"RYDYM NI'N FALCH IAWN O GYNNWYS WYSTRYS Y FENAI AR EIN BWYDLEN NEWYDD! MAE LLAWER YN EU HYSTYRIED YMHLITH Y CREGYN GLEISION GORAU YN Y BYD, AC MAE CAEL CYNNYRCH MOR WYCH AR GARREG EIN DRWS YN FONWS."**

Dywedodd Shaun Krijnen, "Rydym ni wrth ein bodd o fod yn cyflenwi bwyty lleol arall. Rydym ni'n gweithio'n galed gydol y flwyddyn i gynhyrchu cregyn gleision o'r ansawdd gorau y gellwch ddod o hyd iddynt, felly bydd gwybod bod mwy o bobl yn gallu eu mwynhau'n ein gwneud yn hapus iawn."

Nawr gellwch chi fwynhau wystrys y Fenai ym mwyty Gorad. I archebu bwrdd, ffoniwch y fîm ar 01248 383826 neu e-bostiwch [bwydabare@pontio.co.uk](mailto:bwydabare@pontio.co.uk).



DAVE PHOTOGRAPHY.CO.UK

