Dish Title	Gluten	Peanuts	Tree Nuts	Fish	Crustaceans	Molluscs	Sesame	Milk	Eggs	Mustard	Soya	Celery	Sulphur diox	Lupin
NIBBLES AND STARTERS														
Spiced Pumpkin Soup crispy sage, roasted chestnuts, sourdough	Y		M				M	M	M		M		Y	
Cumberland Black Pudding Scotch Egg pickled walnut ketchup	Y		Y					M	Y	M	M	Y	Y	
Prawn Cocktail Aleppo chilli and dill Marie Rose	Y		M		Y		M	M	Y	M	M	Y	Y	
Ham Hock, Caramalised Onion & Ogleshield Cheese Croquettes black garlic aioli	Y							Y	Y	M	M			
Paul Rhodes London Sourdough slow-roasted garlic and sorrel butter	Y	M	M				M	Y	M	M	M		Y	
Corn Ribs kimchi salt, gochujang	Y						Y			Y	Y	M	Y	
Chicken Liver Parfait toasted brioche, spiced apple chutney	Y		M					Y	Y	Y		M	Y	
Bang-Bang Cauliflower sriracha and sesame mayonnaise, coriander			M				Y			Y			Y	
Burrata roasted heritage pumpkin, brown butter, pumpkin seeds, hazelnuts, crispy sage	M	M	Y				M	Y		M	M			
Nocellara Olives														
Hand-Dived Scallops Champagne beurre blanc, trout caviar, sea herbs				Y		Y		Y					Y	
Rosemary & shallot Seasoned Pork Scratchings	Y										Y		Y	
Baked Camembert honey and rosemary, crispy shallots, smoked potato sourdough, vegetable crudité	Y		M				M	Y	M		M	Y	M	
Winter Garden Sharing Board beetroot hummus, vegetable crudité, garlic & za'atar flatbread	Y	M	Y				Y	M		M	M	Y		M
Charcuterie Board salami, coppa, prosciutto, olives, cornichons, figs, seeded crispbreads, sourdough croutons,	Y		M			`	Y	Y	Y		M		Y	
MAINS	Gluten	Peanuts	Tree Nuts	Fish	Crustaceans	Molluscs	Sesame	Milk	Eggs	Mustard	Soya	Celery	Sulphur dioxide	Lupin

Steak Frites peppercorn sauce, skin-on-fries	M	M	M				M	Y	Y	Y		Y	Y	
Chicken Gammon & Leek Pie clotted cream mash, cavolo nero, gravy	Y							Y		Y	Y	Y	Y	
Chalk Stream Trout Champagne beurre blanc, crushed celeriac, samphire				Y				Y				Y	Y	
Harissa Roasted Cauliflower pumpkin, Puy lentils, cavolo nero, tahini, pomegranate, dukkah, herb salad	M	M	Y				Y			M	M		Y	
Pan-Roasted Duck Breast duck leg croquette, sour cherry jus, roasted Delica pumpkin, cavolo nero	Y	M					M	Y	Y	M		Y	Y	
Old English Sausages cavolo nero colcannon, wholegrain mustard & ale gravy	Y		M				M	Y		Y	M	Y	Y	
Aspall Cider-Battered Haddock triple-cooked chips, mushy peas, tartare sauce, lemon	Y	M	M	Y	M	M	M	M	Y	M	M	Y	Y	
Buttermilk Chicken Burger smoked Applewood cheese, ranch	Y	M	M				M	Y	Y	Y	Y		Y	
Steak Specials herb buttered mushroom, vine tomatoes, buttermilk onion rings, skin-on-fries	Y	M	M				M	Y	Y	M		Y	Y	
Beef Short Rib Bourguignon bacon, crispy shallots, mash	M							Y				Y	Y	
British Beef Burger Ogleshield cheese, pickles, lettuce, ketchup,	Y	M	M	M	M	M	M	Y	Y	M	M	Y	M	M
Plant-Based Burger vegan cheese, pickles, lettuce, skin-on-fries	Y	M	M	M	M	M	M	M	M	Y	Y	Y	M	M
Tahini roasted sweet potato,skyr, tenderstem broccoli, kimchi, sesame greens, roasted beetroot, mixed grains	M		M				Y	Y			Y		M	
West Country Lamb Mixed Grill za'atar marinated lamb steak,	Y	M	M				Y	Y	Y	M	M	M	Y	
Cyder-Battered Fish tartare sauce, baby gem, pickled shallots, skin-on-fries	Y	M	M	Y			M	M	Y	M	M	Y	Y	
Cheese & Onion Toastie Lincolnshire Poacher, lyonnaise onions, wholegrain mustard	Y		M				M	Y	Y	Y	M		M	
Wild Mushroom & Whipped Goat's Cheese Open Sandwich tarragon, hazelnuts	Y	M	Y				M	Y	M	M	M		Y	
Club Sandwich buttermilk chicken, smoked streaky bacon, 'nduja	Y	M	M				M	Y	Y	M		Y	M	
SUNDAY ROAST	Gluten	Peanuts	Tree Nuts	Fish	Crustacea	Molluscs	Sesame	Milk	Eggs	Mustard	Soya	Celery	Sulphur dioxide	Lupin

Roast Half Spatchcock Chicken confit garlic and herb butter	Y	M	M				M	Y	Y	Y		Y	Y	
Rosemary Roast Leg of West Country Lamb salsa verde	Y	M	M				M	Y	Y	Y	M	Y	Y	
Porchetta roasted apple sauce	Y	M	M				M	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Sirloin of British Beef homemade horseradish cream	Y	M	M				M	Y	Y	Y	M	Y	Y	
Mushroom Wellington roast potatoes, seasonal vegetables, plant-based gravy	Y	M	M			M	M		M	Y	Y	Y	Y	
YORKSHIRE PUDDING AND GRAVY	Y							Y	Y	Y	M	Y	Y	
ROSEMARY ROASTED POTATOES AND GRAVY	Y	M	M				M			Y	M	Y	Y	
CAULIFLOWER CHEESE, MORNAY CHEESE	Y	M	M				M	Y		Y	M		Y	
PIGS IN BLANKETS	Y										Y		Y	
HORSERADISH CREAM SAUCE								Y					Y	
ROASTED APPLE SAUCE													Y	
YORKSHIRE PUDDING	Y							Y	Y		M			
ROASTED POTATOES	M		M				M			M	M			
GRAVY	Y									Y		Y	Y	
SIDES	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustacea**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
Braised Red Cabbage bay leaf, cabernet vinegar, cranberries	M	M	M				M			M	M		Y	
Clotted Cream Mash caramelised onion, chives								Y						
Skiny Fries rosemary and thyme sea salt		M	M						Y			Y		
Caesar Salad croutons, Parmesan	Y	M	M	Y			M	Y	Y	M	M		Y	

Triple-cooked Chips rosemary and thyme sea salt		M	M						Y			Y		
Triple peppercorn sauce	M	M	M				M	Y		Y	M		Y	
Bearnaise								Y	Y				Y	
Heinz Ketchup												Y	Y	
Mayonnaise Hellmans									Y					
HP Sauce	Y													
Mustard										Y			Y	
DESSERT	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustacea**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
Treacle Tart, Cornish clotted cream	Y		M					Y	Y		M			
Selection of three cheeses, Celery, pear jelly, seeded crackers, honey	Y		M				Y	Y	Y		M	Y	M	
Hot Chocolate Pudding salted caramel, vanilla ice cream	Y		M								Y			
Sticky Toffee Pudding, spiced brandy snap, French vanilla gelato, miso butterscotch sauce	Y		M					Y	Y		Y		Y	
Brioche Bread & Butter Pudding marmalade, vanilla ice cream	Y		M					Y	Y		M			
Crème Brûlée, thyme and honey, vanilla gelato								Y	Y					
Apple & Quince Crumble custard	Y							Y	Y		M			
One scoop								Y						
Chocolate and passionfruit								Y	Y		Y		Y	
Profiteroles	Y							Y	Y		Y		Y	

ICE CREAMS	Gluten	Peanuts	Tree Nuts	Fish	Crustacea	Molluscs	Sesame	Milk	Eggs	Mustard	Soya	Celery	Sulphur dioxide	Lupin
Sorbet														
Ice Cream								Y						
BREAKFAST	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustaceans**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
English Breakfast	Y							Y	Y			Y	Y	
Garden Breakfast	Y							Y	Y	Y	M	M		M
Plant based breakfast	Y										Y		Y	
Smashed Avocado toasted sourdough, heritage tomatoes, fermented red chilli, toasted seeds	Y	M	M				M	M	M	M	M	M	M	
Smashed Avocado toasted sourdough, heritage tomatoes, fermented red chilli, toasted seeds with eggs	Y	M	M				M	M	Y	M	M	M	M	
Smoked Salmon scrambled eggs, sourdough toast, chives	Y	M	M	Y			M	Y	Y	M	M	M	M	
Eggs Benedict honey roasted ham	Y		M				M	Y	Y	M	M	M	Y	
Eggs Royale smoked salmon	Y		M	Y			M	Y	Y	M	M	M	Y	
Eggs Florentine spinach, roasted Portobello mushroom V	Y		M				M	Y	Y	M	M	M	Y	
Honey-Baked Granola Greek yoghurt, fruit compote	Y		Y				Y	Y	M		M		M	
Sourdough Toast butter, preserves	Y		M				M	Y	M		M		M	
Rolls Smoked Streaky Bacon 'nduja ketchup	Y		M				M	M	M		M	Y	M	
Rolls Smoked Streaky Bacon 'nduja ketchup with egg	Y		M				M	M	Y		M	Y	M	
Rolls Cumberland Sausage brown sauce	Y		M				M	M	M		M	Y	Y	

Rolls Cumberland Sausage brown saucewith egg	Y		M				M	M	Y		M	Y	Y	
Rolls Plant-Based Sausage brown sauce	Y		M				M	M	M	Y	M	M	M	
Rolls Plant-Based Sausage brown sauce with egg	Y		M				M	M	Y	Y	M	M	M	
Ham, Egg and Cheese Croissant Royale	Y		M				M	Y	Y	Y	M		Y	
Steak, Cheese, Rocket and Béarnaise Croissant Royale	Y		M				M	Y	Y		M		Y	
YOUNG DINERS	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustaceans**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
Spiced Pumpkin Soup, sourdough	Y		M				M	M	M		M		Y	
Baked Flatbread mature cheddar	Y		M				M	Y	M	M	M	M	Y	
Breaded Fish Goujons skin-on-fries, garden peas	M	M	M	Y			M		Y	M	M	Y	Y	
British Beef Burger lettuce, tomato ketchup, fries	Y	M	M				M	Y	Y	M	M	Y	M	
Grilled Chicken Burger lettuce, tomato, fries	Y	M	M				M	Y	Y	M	M	Y	M	
Pork Sausages mashed potato, gravy, garden peas	Y							Y		Y		Y	Y	
Macaroni Cheese triple-cheese sauce	Y	M	M				M	Y		M	M		Y	
Roast Half Spatchcock Chicken confit garlic and herb butter	Y	M	M				M	Y	Y	Y		Y	Y	
Rosemary Roast Leg of West Country Lamb salsa verde	Y	M	M				M	Y	Y	Y	M	Y	Y	
Porchetta sage and onion stuffed apple	Y	M	M				M	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Sirloin of British Beef homemade horseradish cream	Y	M	M				M	Y	Y	Y	M	Y	Y	
Vegetarian Sausages plant-based gravy	Y										Y	Y	Y	
Apple & Quince Crumble, vanilla ice cream	Y							Y	Y		M			

Raspberry Jelly and Vanilla Gelato chocolate shavings, crème Chantilly	M	M	M				M	Y	M		Y		M	
Warm Chocolate Brownie vanilla gelato	Y		M				M	Y	M		Y		M	
Plain toast butter, preserves	Y		M				M	Y	M		M		M	
Seasonal fruits Greek yoghurt								Y						
Waffles maple syrup, strawberries	Y							M	Y					
Little Ones Breakfast sausage, egg, bacon, baked beans	Y							Y	Y	M	M	M	Y	
FIXED PRICE MENU	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustaceans**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
Spiced Pumpkin Soup crispy sage, roasted chestnuts, sourdough	Y		M				M	M	M		M		Y	
Chicken Liver Parfait toasted brioche, spiced apple chutney	Y		M					Y	Y	Y		M	Y	
Burrata roasted heritage pumpkin, brown butter, pumpkin seeds, hazelnuts, crispy sage	M	M	Y				M	Y		M	M			
Harissa Roasted Cauliflower pumpkin, Puy lentils, cavolo nero, tahini, pomegranate, dukkah, herb salad	M	M	Y				Y			M	M		Y	
Chicken Gammon & Leek Pie clotted cream mash, cavolo nero, gravy	Y							Y		Y	Y	Y	Y	
Old English Sausages cavolo nero colcannon, wholegrain mustard & ale gravy	Y		M				M	Y		Y	M	Y	Y	
Chocolate Brownie, strawberry compote, vanilla ice cream	Y							Y	Y		Y			
Jam sponge pudding, rich yolk egg custard	Y							Y	Y		M			
Lancashire Cheese and Crackers	Y	M	M	M	M	M	M	Y	Y	M	M	M	M	M
STEAK NIGHT	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustaceans**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**

Bavette 170g	M	M	M				M	Y	Y	Y	M	Y	Y	
Sirloin 224g	M	M	M				M	Y	Y	Y	M	Y	Y	
Châteaubriand 500g	M	M	M				M	Y	Y	Y	M	Y	Y	
Côte de Boeuf 350g	M	M	M				M	Y	Y	Y	M	Y	Y	
Bearnaise								Y	Y				Y	
Triple peppercorn sauce	M	M	M				M	Y		Y	M		Y	
Onion rings	M		M				M	Y		M	M			
Skin on fries		M	M						Y			Y		
Triple cooked chips		M	M						Y			Y		
AFTERNOON TEA	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustaceans**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
Mini Chocolate Éclair	Y							Y			Y			
Mini Lemon Meringue Tart	Y							Y						
Red Velvet Cake	Y							Y						
Scones clotted cream, fresh strawberries, Tiptree preserves	Y							Y						
Clotted cream								Y						
Jam														
Sandwich Chicken and Bacon Caesar	Y							Y		Y	Y	Y	Y	
Sandwich Smoked Salmon	Y			Y				Y			Y		Y	

Sandwich Avocado and Tomato	Y										Y			

CANAPES	Gluten	Peanuts	Tree Nuts	Fish	Crustaceans	Molluscs	Sesame	Milk	Eggs	Mustard	Soya	Celery	Sulphur dioxide	Lupin
Heritage tomato bruschetta	Y		M				M	M	M		M		Y	
Severn & wye smoked salmon blini lemon & chive creme fraiche, salmon caviar	Y			Y		Y		Y	Y					
Beetroot hummus crispy chickpeas, pickled guindilla chilli							Y						Y	
Whipped Ricotta Tart butternut squash, sage	M	M	M				M	Y	Y	M	M			
Devon Crab Tartlet apple, chives					Y			Y	Y					
Caramelised onion & goats cheese quiche								Y	Y				Y	
Smoked ham, parsley, lemon & pea terrine London sourdough	Y		M				M	M	M	Y	M		M	
Croquettes ham hock, leek and mozzarella, basil & garlic aioli	Y							Y	Y		M		Y	
Pecorino arancini rosemary mayo	Y							Y	Y				Y	
Fig, thyme & vegan cheese sourdough	Y		M				M	M	M		Y		M	
Passion fruit macaron		M	Y				M	M	Y	M	M	M	M	
Mini lemon meringue finger	Y		Y	Y				Y	Y		M			
Chocolate brownie cranberries, cream	Y		M				M	M	M		Y		M	
Vanilla Madeleines orange, honey, pistachio	Y		Y					Y	Y		M			

EVENTS BASIC MENU	Gluten	Peanuts	Tree Nuts	Fish	Crustaceans	Molluscs	Sesame	Milk	Eggs	Mustard	Soya	Celery	Sulphur dioxide	Lupin
Smoked salmon pickled cucumber, herb & caper salad	Y	M	M	Y			M	Y	M	M	M		Y	
Ham hock terrine whole grain mustard, watercress, London sourdough	Y	M	M	M	M	M	M	M	M	Y	M	M	M	
Roasted squash & lentil salad tahini & herb dressing, pomegranate, red chicory							Y							
Burrata, roasted mix Bedlam farm squash, brown butter, pumpkin seeds and hazelnut, crispy sage	M	M	Y				M	Y		M	M			
Harissa cauliflower, squash & Puy lentil, cavolo nero, tahini, pomegranate, dukkah, herb salad	M	M	Y				Y			M	M		Y	
Dukkha crusted pressed pork saffron apple purÈe, summer peas, courgettes	M	M	Y				Y	Y		M	M	M	Y	

Lemon sole mussels, samphire, white wine butter sauce, herb-buttered new potatoes				Y	M	Y		Y					Y	
Pan-roasted chicken breast crushed roots, wild mushrooms, crispy Prosciutto, madeira jus	Y							Y				Y	Y	
Sticky toffee pudding, caramel sauce, honeycomb, salted caramel ice cream	Y	M	M				M	Y	Y	M	Y		Y	
Bread and butter pudding, ìBrioche bread, sultanas,vanilla ice cream	Y	M	M				M	Y	Y		M		M	
Pitchfork cheddar pear jelly, celery, seeded crispbreads	Y		M				Y	Y	Y		M	Y	M	
Chocolate mousse, sea alt and candied chestnut			Y					M			Y			
Bramley Apple, spiced drunken figs, Ice cream	M	M	M				M			M	M		Y	
EVENTS PREMIUM MENU	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustaceans**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
Roast Scallops orange & sage butter, Aleppo chilli, samphire	Y					Y		Y					Y	
Beef carpaccio figs, fennel, pomegranate, olive oil	M	M	M				M			M	M		Y	
Heritage beetroot tart tatin lemon thyme, pumpkin purÈe, pecan & lovage pesto	Y	M	Y									M	Y	
Twice-baked pitchfork cheddar & red leicester truffled souffl…	Y							Y	Y	Y	M		Y	
Roasted gressingham duck breast crushed roots, wild mushrooms, crispy Prosciutto, madeira jus	Y							Y				Y	Y	
Pan-roasted halibut bisque sauce, fennel, samphire, mussels, lovage oil				Y	Y	Y								
7oz beef fillet bourguignon crushed roots, rainbow chard								Y		M		Y	Y	
Root vegetable wellington hazelnuts, thyme	Y		Y				M			M	Y	Y	Y	
Sticky toffee pudding, caramel sauce, honeycomb, salted caramel ice cream	Y	M	M				M	Y	Y	M	Y		Y	
Chocolate mousse, sea alt and candied chestnut			Y					M			Y			
Rum poached pineapple toasted buckwheat, coconut ice cream	M	M	M				M	M	M	M	M	M	M	
Artisan cheeseboard Baron Bigod, Pitchfork Cheddar, Cornish blue, seeded crispbreads, celery, figs, walnuts, pear jelly	Y	M	Y				Y	Y	Y		M	Y	M	
EVENTS SHARING BOARDS	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustaceans**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
Sliders: plant-based burger vegan cheese, pickles	Y	M	M			M	Y	M	M	Y	Y	Y	M	M

Sliders : beef burger Ogleshield cheese, pickles	Y		M				Y	Y	Y		M	Y	M	
Sliders :honey sesame chicken basil & garlic aioli	Y		M				M	Y	Y		Y		Y	
Charcuterie Salami, Coppa & Prosciutto, cornichons, figs, olives, London sourdough, seeded crispbreads	Y		M				Y	Y	Y		M		M	
British cured fish smoked mackerel p,tË, hot-smoked salmon rillettes, Severn & Wye smoked salmon, caper dressing, London sourdough, cucumber & fennel salad	Y		M	Y			M	Y	M		M		Y	
Raw vegetable crudite, beetroot hummus, sourdough croutons	Y		M				Y	M	M		M	Y	M	
Gardeners quiche kale, spinach, leek, summer pea, goatís cheese	Y							Y	Y					
Maldon oysters shallot vinegar, lemon, tabasco, samphire						Y								
Black forest trifle chocolate custard, sour cherries, kirsch-soaked sponge	Y							Y	Y		Y			
Bramley apple & blackberry crumble bay leaf custard	M	M	M				M	Y	Y	M	M			
Parmesan fries								Y	Y					
Seasonal leaves pistachio & orange dressing			Y										Y	
Rosemary & garlic roasted potatoes													Y	
Triple cooked chips														
Fennel, cucumber, mint & parsley salad														
EVENTS GATHERINGS	**Gluten**	**Peanuts**	**Tree Nuts**	**Fish**	**Crustaceans**	**Molluscs**	**Sesame**	**Milk**	**Eggs**	**Mustard**	**Soya**	**Celery**	**Sulphur dioxide**	**Lupin**
Smoked salmon & cream cheese package	Y	M	Y	Y			M	Y	Y	Y	Y	M	Y	
Honey roast gammon & english mustard package	Y		Y				M	Y	Y	Y	M	M	Y	
Cucumber & herbed cream cheese package	Y		Y				M	Y	Y	Y	M	M	Y	
Coronation chicken package	Y		Y				M	Y	Y	Y	M	M	Y	
Egg mayonnaise & watercress package	Y		Y				M	Y	Y	Y	M	M	Y	

Allergen Matrix — Key

Y	Contains this allergen
M	May contain / cross-contamination risk
(blank)	Does not contain this allergen