









NIBBLES

Marinated olives 🔞 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4.50
Whipped feta, crudités & music bread $\stackrel{\smile}{\mathbb{V}}$ $\cdots \cdots$	5.00
Bread & butter 🔍 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4.00
SALADS	Starter / Main
	,
Cos, baby gem, black garlic chicken, smoked bacon, focac croutons & Caesar dressing	
Watercress, rocket & radicchio, beetroot confit, pickled fer	

D	Ω.	CT	CC
K	UH	SI	9

Iceberg, prawns, tomato, chilli, lime & avocado · · · · · · 10.00 / 18.00

KUAS1S
Roast rump of Hereford beef20.00
Wood fired black garlic chicken, Cumberland chipolata & herb stuffing
Rosemary and garlic roast leg of lamb, with herb stuffing • • • • • 22.50
All served with roasties, Yorkshire pudding, greens, market vegetables and proper beef dripping gravy
Mushroom, butternut squash and pine nut roast, served with vegan gravy and herb roast potatoes 🔞 · · · · · · · · · · · · · · · · · 16.00

MAINS

Chopsteak burger, cheese, bacon, lettuce, tomato & burger sauce with fries
Earth burger, cheese, lettuce, tomato & burger sauce with fries \textcircled{v} or \textcircled{w}
Beer battered fish & chips, mushy peas, tartar sauce or korma gravy · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Red lentil, coconut & coriander dhal, roasted aubergine, chickpeas, pickled carrot & mouli 🔞 · · · · · · · · · · · · 17.00
Linguine, smoked salmon, asparagus, pea shoots, lemon & herb cream • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
8oz sirloin, blackened tomato, skin on chips, rocket & Parmesan salad · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

STARTERS

Soup & bread
Mixed salumi, cheeses, breads & olives $\cdots \sim 8.00 \mid $ to share 16.00
Pizzette, roast garlic & Cornish sea salt butter, rocket & Padano $\textcircled{v} \cdot 8.00$
Prawns, chilli, lemon, parsley & sourdough $\cdots \cdots \cdots \cdots \cdots \cdots \cdots \cdots 10.00$
Japanese chicken wings · · · · · · · · · · · · · · · · · · 8.00
Duck pâté toasts, pistachios & pancetta · · · · · · · · · · · · · · 7.50
Sweetcorn, chilli and pea fritters, with Rose harissa yogurt $ \mathbf{w} \cdot \cdot \cdot 7.50 $

WOOD FIRED PIZZA

Hand stretched Neapolitan dough topped with our own fresh tomato, oregano & olive oil sauce & Fior di Latte mozzarella.

GLUTEN FREE PIZZA BASE +2.50

ve Vegan options available

Buffalo mozzarella, EV olive oil & basil ${(\!$
Blush tomato, smoked mozzarella & jalapeños 🌚 \cdots 14.00
Pepperoni, nduja & scamorza · · · · · · · · · · 15.50
Togarashi chicken, spring onions & pickled ginger $\cdot\cdot\cdot$ 16.50
Chorizo, salami, prosciutto ham & wood roast peppers · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Prosciutto cotto, honey roast pineapple & black olives · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Four cheese, Gorgonzola, Parmesan, goat's cheese & chilli jam (v) · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Wood roast peppers, ricotta, courgette, chilli & rocket (v)

Please note when ordering, the pizzas are cooked in a separate kitchen in our rather splendid wood burning oven, so at busier times may not arrive at exactly the same time as your other main courses.

Skin on fries · · · · · · · · · 4.00 Garlic fries with Parmesan & aioli · · 5.50 Green salad, tomato, Padano, honey & balsamic dressing · · · · · · · · 4.00 Skin on chips · · · · · · · · 4.00 Patatas bravas · · · · · · · 5.50 Peas, bacon & chilli 4.00 Greek salad • • • • • • • • • 5.50

MIDWEEK OFFERS



MON - FRI | 12:00pm - 5:00pm

*NOT TO BE USED IN CONJUNCTION WITH ANY OTHER OFFER



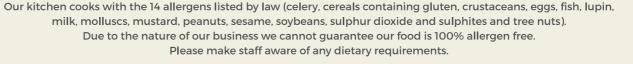
••••••

MIX 'N' MATCH OR TWO OF THE SAME



*NOT TO BE USED IN CONJUNCTION WITH ANY OTHER OFFER









WHITACRE HEATH

SUNDAY MENU



The Swan Whitacre Heath



theswanwhitacreheath



info@theswanwhitacreheath.co.uk



www.theswanwhitacreheath.co.uk

