









NIBBLES

Marinated olives 🕼 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4.50
Houmous, sumac, crudités & music bread · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	5.00
Warm focaccia bread & pesto · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4.00

STARTERS

Pizzette, roast garlic & Cornish sea salt butter, rocket & Padano 🤍 • 8.00
Ham hock, pear, walnut & Stilton salad · · · · · · · · · · 9.00
Beetroot & tomato tarte tatin, rocket & chive mayo 🚳 · · · · · · 7.50
Classic prawn cocktail · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Crispy potato skins, bacon & parmesan cream · · · · · · · · 8.00
Mixed salumi, cheeses, breads & olives · · · · · · · 8.50 main 16.50
Korean pork, watercress, radish, sesame, and soy · · 9.00 main 17.50
Baked Camembert, crostini, fig & plum chutney ${\color{orange} igvert} {\color{orange} ightarrow {\color{orange} igvert} {\color{orange} igvert} {\color{orange} ightarrow {\color{orange} ightarro$

Roast rump of Hereford beef · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
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		
Add Cauliflower cheese · · 4.50 Add Horseradish Mash · · 4.00		

vegan gravy and herb roast potatoes 🕼 16.00

Mushroom, butternut squash and pine nut roast, served with

MAINS

Black garlic roast chicken, aioli, fries & green salad, Padano, honey & balsamic
Baked cod in marsala butter, spinach & red lentil Dahl · · · · · · · 19.50
Beer battered fish & chips, mushy peas, tartar sauce or korma gravy · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Roast asparagus & mascarpone ravioli, mushrooms, leeks & gorgonzola v · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Chopsteak burger, cheese, bacon, lettuce, tomato & burger sauce with fries · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Plantbase burger, cheese, lettuce, tomato and burger sauce, with fries (v) / (w) - Vegan option available · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
8oz sirloin, blackened tomato, skin on chips, rocket & Parmesan salad

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

GLUTEN FREE PIZZA BASE +2.50

Nogan entions available

Vegan options available		
Buffalo mozzarella, EV olive oil & basil $ \odot \cdot \cdot \cdot \cdot \cdot \cdot \cdot 13.00 $		
Cooked ham, wild mushroom, blue cheese & pesto · · 15.00		
Pepperoni, nduja & scamorza · · · · · · · · · · 15.50		
Sicilian Beef, peas, pecorino cheese, peperoncino $\cdot\cdot\cdot$ 16.50		
Memphis chicken, jalapeños, sweetcorn & sour cream · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Prosciutto ham, spinach, olives & Jerusalem artichoke • 16.00		
Four cheese, Gorgonzola, Parmesan, goat's cheese & chilli jam · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Wood roast peppers, onions & chilli, rocket & parmesan · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Add a dip: Garlic & Herb \cdot 1.50 Nduja and honey \cdot 1.50		
Dlease note when ordering the pizzas are cooked in a		

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.

S
نن
=
S

Skin on fries · · · · · · · 4.00 Skin on chips · · · · · · 4.00

Tenderstem broccoli · · · · 4.00

(Served with: Pepper & brandy sauce, roast garlic butter or stilton sauce)

Mushrooms, garlic & parsley • 5.50

Greek salad · · · · · · · 5.50

Green salad, tomato, Padano, honey & balsamic dressing • 4.00 Garlic fries with Parmesan & aioli • • • • • • • 5.50

MIDWEEK OFFERS

check out our LUNCH MENU

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



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

