Argyll Chef’s Table

SMALL PLATES · FAMILY SHARING

Choose **1 bread · 1 dip · 4 vegetable · 2 fish · 1 meat · 1 dessert**
Additional courses may be added on request.

BREAD

Baked Focaccia · Roasted Tomato · Glazed Goat’s Cheese

Malt & Seeded Roll · Whisky Butter

Poolish Bread · Chive Smoked Butter

Soda Bread & Golden Raisins · Salted Butter

DIPS

Za’aloouk

Coriander Hummus

Black Olive & Caper Tapenade

VEGETABLES

Chard & Cauliflower Salad · Lentils · Pistachio Pesto · Golden Raisins

Smashed Roasted Potatoes · Garden Chimichurri

Grilled Courgettes · Mint Labneh · Pine Nuts · Sherry Vinegar Peppers

Blue Cheese Salad · Roasted Pear · Pickled Walnuts · Chicory · Apple

Salt-Baked Beetroot · Pistachio · Crème Fraîche

Heritage Tomatoes · Cantabrian Anchovy · Sweet Peppers · Extra Virgin Olive Oil

Culurgiones Pasta · Potato · Mint · Orange · Pecorino · Slow-Roasted Tomato

Goat’s Cheese · Roasted Carrot · Harissa · Preserved Lemon

FISH

Seabass Crudo · Ponzu · Chilli · Spring Onion

Baked Loch Creran Oysters · Crème Fraîche · Parmesan · Dill Oil

Roast Loch Melfort Sea Trout · Curried Cauliflower · Almonds

Plancha Scallops · ’Nduja Butter

Grilled Calamari · Cracked Chilli · Garlic · Coriander

Crab Salad · Lime Leaf · Fennel · Spinach · Crème Fraîche

Skate Wing · Shrimp Brown Butter

MEAT

Wild Argyll Venison · Muhammara Dressing · Pickled Chicory

Picanha of Beef · Salsa Rossa · Horseradish

Highland Lamb Rump · Salsa Verde · Olives

Crispy Pork Belly · Soy & Honey Caramel · Spring Onions

Grilled Dukkah Chicken · Romesco Sauce

DESSERT

Dark Chocolate Mousse · Meringue · Mint Ice Cream

Whisky Crème Brûlée · Raspberry Sorbet · Shortbread

Buttermilk Panna Cotta · Strawberry Consommé · Mint · Salted Almond Crumble

Traditional Scottish Cranachan · Honey · Raspberry · Chantilly · Oats

Salted Caramel Tart · Espresso Ice Cream