

TM



The
Shack
Restaurant

A white shamrock logo is positioned below the word "Shack" and to the left of the word "Restaurant". The stem of the shamrock is integrated into the letter 'S' of "Shack".

Modern Traditional Irish Restaurant

La storia di Temple Bar

L'area di Temple Bar ha una meritata reputazione come il cuore culturale di Dublino. Situata a pochi isolati sulla riva sud del fiume Liffey, l'area comprende il meglio che la capitale irlandese ha da offrire: ristoranti di alta classe e vivaci bar, teatri e rinomate gallerie d'arte. Con i suoi vicoli acciottolati, le boutique eccentriche e gli artisti di strada, Temple Bar attira visitatori da tutto il mondo, desiderosi di immergersi nell'atmosfera e godersi un po' di cultura tradizionale irlandese.

L'area stessa ha una ricca storia, che risale al 795 d.C., quando i Vichinghi vi si stabilirono. Circa 800 anni dopo Sir William Temple, l'amministratore accademico senior del Trinity College, costruì lì la sua casa e i suoi giardini e si pensa che l'area sia stata chiamata così in onore della sua famiglia. Un'altra teoria è che sia stato battezzato come un cenno a Temple Bar a Londra. Il 13 aprile 1742, Fishamble Street fu il luogo della prima rappresentazione del Messiah di Händel e ora una rappresentazione annuale si svolge nella stessa data.

Eppure Temple Bar non ha sempre goduto di tempi così salubri. Nel 1707 una dogana, dove venivano elaborate le pratiche di importazione ed esportazione del governo, operava dalla zona, dando origine a fiorenti taverne, magazzini e persino bordelli. Tuttavia, il boom è durato meno di un secolo. Nel 1791 la dogana fu spostata in locali più grandi e di conseguenza l'area di Temple Bar cadde in declino. Rapidamente i suoi edifici divennero abbandonati, e presto fu considerato un posto da evitare. Tuttavia, la sua impopolarità si è rivelata in realtà una cosa positiva in quanto ha salvato Temple Bar dagli sviluppatori immobiliari di Dublino, che hanno spazzato via gran parte dell'architettura storica della città durante gli anni '60.

Nel 1980 la compagnia di autobus Coras Iompair Eireann era pronta a costruire un grande deposito di autobus a Temple Bar e mentre la pianificazione era in corso, gli edifici circostanti sono stati offerti a bassi affitti. Questo ha attirato artisti, proprietari di negozi, ristoranti e altre attività commerciali nella zona, che ha visto Temple Bar iniziare a prosperare di nuovo.

Una serie di proteste misero fine al deposito pianificato dalla compagnia di autobus e nel 1991 il governo istituì la Temple Bar Properties Ltd con l'obiettivo di riqualificare l'area e attirare visitatori. Così è nata l'area di Temple Bar di oggi, un centro bohémien e vibrante per tutti.

Ora Temple Bar accoglie circa quattro milioni di turisti ogni anno, ma anche la gente del posto non è immune al suo fascino e spesso si gode la sua famosa vita notturna. Dalla musica dal vivo ai tradizionali mercati all'aperto, la zona ha davvero qualcosa per tutti.

Per saperne di più sulla storia di Temple Bar, consultate il nostro eBook. Disponibile per il download solo €3.50

www.ShackRestaurant.ie/products



www.ShackRestaurant.ie



Flavours of Eire

"Sapori dell'Éire - Una storia della cucina irlandese" accompagna il lettore in un viaggio accattivante attraverso l'evoluzione culinaria dell'Irlanda. Il ristoratore David Ellis ripercorre il vibrante arazzo della cultura gastronomica irlandese.

Dalle antiche feste gaeliche all'odierno rinascimento culinario, assisti all'affascinante trasformazione della cucina irlandese. Esplora gli stufati sostanziosi, l'ascesa della patata e la fusione di ricette tradizionali con influenze globali. David naviga abilmente nel panorama culinario irlandese, evidenziando i momenti chiave, le personalità e le ricette.

Ma questo viaggio si estende oltre la cucina. "Sapori dell'Éire" esplora il turismo culinario, dove il fascino dell'Irlanda attrae gli appassionati di cibo di tutto il mondo. Che tu sia un appassionato di storia o un buongustaio curioso, questo libro offre una miscela di erudizione e narrazione.

Disponibile per l'acquisto qui sotto

[EBook €4.95](#) – Libro Brossurato €12.00

Cooking with The Shack Restaurant

Un viaggio culinario con un tocco in più! Questo libro trasporta i lettori attraverso lo storico quartiere di Temple Bar di Dublino, dal suo passato al vivace presente. Lungo la strada, esplorerai una breve storia della cucina irlandese, acquisendo informazioni sulle origini dei nostri piatti tradizionali. Scopri come il team di The Shack ha reinventato i vecchi preferiti rimanendo fedele alle origini irlandesi.

In qualità di proprietario di The Shack Restaurant, condivido il mio viaggio gastronomico personale, che copre oltre 26 anni di servizio a più di 2,5 milioni di ospiti provenienti da tutto il mondo. È un onore e un privilegio presentare questa raccolta di ricette irlandesi tradizionali, classiche e moderne dal nostro menu e dalla nostra tavola di specialità.

Disponibile per l'acquisto qui sotto

[EBook €14.95](#) - [Libro Brossurato €30.00](#)



MENÙ IN ITALIANO 2024

MENU DI PASTI LEGGERI DIURNI

— Servito tutti i giorni dalle 12:00 alle 17:00 —

Tazza Di Zuppa Del Giorno ... € 6.85

Chiedi al server i dettagli.

Zuppa di frutti di mare... € 10.50

Chowder Cremoso Di Frutti Di Mare Misti, Carote E Patate.

Tradizionale colazione irlandese ... €11.50

Uova, salsicce, pancetta, pomodori grigliati, budino bianco e nero.
Servito Con Pane Tostato Caldo.

Fish And Chips... € 15.75

Filetto di pesce scelto dallo chef. Rivestito In Una Pastella Di Birra E Fritto D'oro.
Servito Con Patatine Tagliate In Casa E Salsa Tartara.

Hamburger di Pulled Pork... € 12.75

Maiale Arrosto Lento Con Un Pizzico Di Aglio E Salsa Barbecue
Allo Zenzero Servita In Un Brea Tostato Con Patatine Grosse.

Bangers And Mash Irlandesi ... 10.50€

Salsicce Di Maiale Gourmet. Servito Su Un Letto
Di Colcannon Con Un Sugo Di Cipolle Rosse.



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTA

Zuppa di pesce di Dublino ... € 10.50

Una selezione di frutti di mare e ortaggi a radice cucinati in uno stufato di vino bianco cremoso.

Tazza di Zuppa... €6.85

Grande tazza abbondante di zuppa fatta in casa. Chiedi al server i dettagli.

Cozze Irlandesi Da Sidro ... ½ Kg. € 8,75 o 1Kg. € 17.85

Cozze nel loro guscio, affogate nel sidro irlandese e rifinite con panna ed erbe fresche.

Ali di pollo... € 8,95

Fritti fino a renderli croccanti e conditi con le nostre salse Shack.
Salsa calda e piccante Shack o salsa barbecue fatta in casa

Baracca Patè... €9.45

Patè di fegato di pollo fatto in casa e pancetta irlandese affumicata servito con salsa Cumberland.

Salmone irlandese affumicato alla quercia ... €11.75

Salmone affumicato irlandese servito con cetriolo sottaceto e cipolla rossa.

Gamberi in Olio CALDO.... €11.75

Gamberi cotti in olio di colza irlandese, con aglio e un pizzico di peperoncino.
Servito con pane integrale fatto in casa.

Calamari croccanti.... € 9.95

Calamari croccanti salati, fritti e serviti con maionese all'aglio.

SELEZIONE DI INSALATA

Shack Style Salad... Antipasto... €8.50

Aggiungi Pollo Caldo +€3.75, Aggiungi Pancetta Calda +€1.65, Aggiungi Gamberi Piccanti +€3.75,
Aggiungi Clonakilty Black Pudding +€2.70.

Shack Style Insalata ... Portata principale ... €13.75

Aggiungi Pollo Caldo +€5.25, Aggiungi Bacon Caldo +€3.20, Aggiungi Gamberi Piccanti +€5.25,
Aggiungi Clonakilty Black Pudding +€4.20

Una ciotola di foglie miste con pomodori a grappolo, cubetti di formaggio Dubliner, cipolla rossa, arachidi tostate, noci, nocciole, pinoli e semi di girasole, conditi con Shack Dressing.

IRLANDESE TRADIZIONALE

Stufato irlandese ... € 19.50

Uno stufato tradizionale di agnello, carote, cipolle e patate.

Steak & Irish Stout Casseruola... € 19

Tenera carne di manzo cotta con cipolla e funghi in una ricca salsa O'Hara's Stout.

Manzo Irlanda.... €19

Uno stufato di manzo con peperoni, cipolle, vino rosso e senape di grano.

Stinco di agnello... €22

Stinco di agnello brasato lentamente su un letto di cavolo irlandese e salsa di sugo al vino rosso.

BURGER

Shack Irish Burger... € 18.25

Due 4 once di petto di manzo irlandese fatto in casa con formaggio Dubliner e pancetta, cipolle, pomodoro e lattuga, serviti con condimento di pomodoro su un Blaa tostato con patatine tagliate in casa.

Burger Di Filetto Di Pollo... € 18.25

Petto di pollo da 8 once marinato al latticello al burro, con formaggio Dubliner, cipolle, pomodoro e lattuga, gusto di baracca e blaa tostato. Servito con patatine tagliate in casa.

POLLAME

Chicken Shack ... € 17.85

Petto di pollo, con pomodoro fresco, aglio, funghi champignon e panna fresca.

Pollo al Whisky Irlandese... €17.85

Petto di pollo servito con whisky irlandese, salsa di panna guarnita con budino nero.

Tagliatelle di Pollo... €17.85

Petto Di Pollo A Dadini, Pancetta Affumicata, Cipolla E Funghi Conditi
Con Tagliatelle Fresche E Salsa Di Pomodoro.

Pollo Connemara... €17.85

di pollo fritto in padella con nebbia irlandese, pancetta affumicata, funghi champignon e panna fresca.

FRUTTI DI MARE

Filetto di Salmone... €25.25

Taglio centrale di salmone fresco fritto in padella con una salsa cremosa al gin irlandese e grani di pepe rosa.
Aggiungi gamberi +5.00

Fish & Chips... € 22.25

Filetto di merluzzo fresco ricoperto di pastella alla birra e fritto dorato servito con chips di piselli molli e salsa tartara.

Zuppa di frutti di mare di Dublino ... € 22.25

Una selezione di frutti di mare e ortaggi a radice cotti in uno stufato denso e cremoso al vino bianco.

MANZO

Tutto il manzo del nostro menu è 100% nutrito con erba e di qualità irlandese garantita.

Bistecca di filetto da 10 once ... €36.75

Bistecca di filetto alla brace cucinata a proprio piacimento. Guarnito con funghi saltati e cipolle.

Bistecca di costata irlandese da 10 once ... €33.60

Bistecca di costata alla brace e cotta secondo i tuoi gusti.

Per accompagnare la tua bistecca seleziona una salsa

Grani Di Pepe Misti E Brandy.

Burro all'aglio

Salsa al whisky irlandese

Salsa Shack – Aglio, panna e pomodoro fresco.

VEGETARIANO

Pasta fresca... €17.85

Funghi di bosco, cipolle ed erbe fresche condite con tagliatelle fresche e rifinite con olio al tartufo e panna fresca.

Nachos stile irlandese ... € 17.85

Patate croccanti condite con salsa di pomodoro, panna acida, jalapenos, guacamole e formaggio Dubliner.

Frittella di Patate Tradizionale... €17.85

Frittella Di Patate Servita Con Verdure Alla Griglia Arrosto Aglio Pepe Rosso Essenza.

SELEZIONE LATERALE

Per porzione €5.25

Ortaggi a radice arrostiti – Selezione di ortaggi a radice, arrostiti.

Insalata di contorno – Foglie miste con nastri di cetriolo, carota, pomodori a grappolo, cipolla rossa, conditi con condimento per baracca.

Purè di patate – Purè di patate cremoso con burro irlandese

Broccoli – Broccoli saltati nel burro irlandese

Chunky Chips – Patatine grosse tagliate a mano e fritte in olio di semi di girasole

Cavolo al burro – Cavolo verde condito con burro irlandese

Champ – Purè di patate cremoso con scalogno tritato finemente e burro irlandese.

Piatto di pane integrale - fatto in casa e burro irlandese € 3,00

Tutti i nostri condimenti per insalata, salse e chutney sono fatti nella nostra cucina

Le portate principali sono servite con un contorno a scelta

Dessert Menu

Our Desserts Are All Homemade In Our Kitchen.

€6.95

Chocolate Biscuit Cake With Cherries.

Chocolate Biscuit Cake Made From The Finest Irish Chocolate With Glazed Cherries, Sun-Ripened Sultanas, Biscuit And Cherries.

Chocolate Brownie.

Soft-Centred Sponge Oozing With Warm Irish Chocolate.

Trinity Mess.

“A Take On The Traditional Eton College Pavlova”.
Crushed Meringue With Fresh Cream And Strawberries.
Served In A Glass.

Hot Apple Pie.

A Traditional Deep Dish Apple Pie With Home Made Custard.

Baileys Cheese Cake.

Bourbon Biscuit Base, Topped With Whipped Creamed Cheese Cream,
Laced With Bailey's Irish Cream.

Ice Cream.

Choose From Our Selection: Vanilla Pod, Brown Bread, Rum,
and Raisin With Butterscotch Sauce.

Shack Cheese Plate.

Selection Of Irish Cheese Brie, Dubliner Cheddar, Millions, Smoked Gubben
and Cashel Blue, Served With Tomato Chutney And Irish Cream Crackers.

Drinks Menu

WINE

Glass / Bottle

House Wine Selection

1. Las Lomas, Sauvignon Blanc. Chile. (White). ... €7.50 / €30.00
Chile's cool coastal Leyda region, zesty and fresh, ideal for any meal particularly seafood
2. Las Lomas, Cabernet Sauvignon, Chile. (Red) ... €7.50 / €30.00
Intense, deep dark red in colour is juicy and fresh featuring aromas of red fruits and spices
3. Salisbury, Chardonnay, Australia. (White) ... €7.50 / €30.00
A fruit dominant on the palate, although crisp and fresh, has weight and texture
4. Salisbury, Shiraz, Australia. (Red) ... €7.50 / €30.00
Rich and ripe, a classic Australian Shiraz. A beautiful structured wine with layers of complexity of fruits, spice and oak.

Rosé House Selection

5. Bellefontaine Rose (Grenache) France ... €7.50 / €30.00
Delightful French Rose, pale raspberry pink, with appealing soft berry aromas, fresh summer fruits and crisp finish

Sparkling and Champagne Selection

6. Maschio, Prosecco Frizante. Italy. ... €30.00
Light straw yellow in colour with a lively froth. On the nose white peach and orange blossoms.
7. Maschio, Prosecco Snipes, Italy (200ml) ... €12.00
The bouquet is fresh, fruity & aromatic
8. Moët Brut Reserve NV. ... €85.00
Quintessential Champagne

Premium House White Wine Selection

9. Kapuka, Marlborough, New Zealand. ... €40.00
Bright zingy fresh aromas of gooseberry, dried herb, citrus & tomato leaf, balanced with fresh citrus lime flavour

10. Via Nova , Pinot Grigio, Italy. ... €40.00
Lemony on the nose, with a delicious balance in the mouth, this Pinot Grigio is very easy to drink dry white with medium alcohol and a gorgeous lingering finish.

11. La Madonne Picpoul de Pinet. France. ... €32.00
A wine with a lovely crystal colour, great freshness and flavours of grapefruit, lime, peach and lemon, rich and generous with a fine acidity

12. Bellefontaine , Sauvignon Blanc, France. ... €32.00
Classic Sauvignon Blanc, rich citrus character on the palate is livened up by zesty acidity

13. Fontanafreda Gavi di Gavi. Italy €50.00
Ample nose, intense bouquet, floral notes, vanilla, lemon and apples.
On the palate, dry, full-bodied, well-balanced and elegant.

14. Chateau de Sancerre. France €65.00
Typical Sauvignon blanc nose with floral accents and smokey, flinty nuances. Complete balance of fruit with some fresh citrus.

Premium Red Wine Selection

15. Navarro Correias Malbec, Argentina. ... €32.00
Aromas and flavours of plums and violets, with a soft spicy notes of pepper. Fruity,
Fresh and balanced

16. Borgo Montepulciano, Italy. ... €32.00
On the nose there are the typical dried fruits and dark aromatic notes. The palette shows some evidence of age with the tannins and fruit silkily well integrated showing hints of cherry cola

17. Bellefontaine Merlot, France. ... €32.00
One of France's favourite wines. Rich , vibrant, and aromatic fruit showing soft plum and jam flavour. Dry tannic bite giving it structure and length in the mouth

18. Vega del Rayo, Rioja, Spain. ... €40.00
A modern, vibrant, unoaked Tempranillo from Rioja Alta. Winemaker A. Gonzalez has produced a wine with pure juicy red fruits, Fresh cherries and plums, with hint of black pepper and spice

19. Villa Belvedere Valpolicella Amarone. Italy €65.00
Deep ruby colour, with garnet tints. The flavour is dry, warm and concentrated with an elegant spicy finish. Particularly robust and rich.

20. Chateneuf de Pape. France €70.00
A broad, ripe, jammy nose, followed by a big, meaty wine with concentrate, chunky, spicy red fruits.

BEERS

We support traditional and authentic IRISH Craft Beers.
Brewed in Ireland by Irish-owned breweries

		330cl / 500cl
O'Hara's Draught Stout	Draught	€4.95 / €6.95
O'Hara's Irish Lager	Draught	€4.95 / €6.95
O'Hara's Irish Pale Ale	Draught	€4.95 / €6.95
O'Hara's Nitro Red	Draught	€4.95 / €6.95
51st State IPL	Bottle	€6.95
Falling Apple Cider	Bottle	€6.95
Estrella Galicia Non-Alcoholic	Bottle	€4.95
Guinness	Draught	€6.95

IRISH COCKTAILS

Heart of Dublin ... €10.00
Irish Whiskey, Ruby Port, Shaken with Ice, Garnished with Glazed Cherries

Berry Gin & Tonic ... €10.00
Dingle Irish Gin with Tonic, Garnished with Mixed Berries

Classic Whiskey Ginger ... €10.00
Irish Jameson, Stirred with Ginger Ale & Garnished with a Wedge of Lemon

Baby Guinness ... €7.00
Baileys Irish Cream floating over Coffee Liqueur

Irish Eyes ... €10.00
Jameson Irish Whiskey, Crème de Menthe, Fresh Cream, shaken over Ice and Garnished with Glaze Cherries.

Irish Blessing's

We Irish people are traditionally a Heartfelt nation. We feel what is truth, we use our Hearts, not our heads to intuitively Love and Live. Enjoy our Blessings.

*“May the Irish hills caress you.
May her lakes and rivers bless you.
May the luck of the Irish enfold you.
May the blessings of Saint Patrick behold you”.*

*“May the road rise up to meet you.
May the wind be always at your back.
May the sunshine warm upon your face and the rains fall softly upon your fields.
Until we meet again, may God hold you closely in the palm of His hand”.*

*“May peace and abundance bless your world.
With a joy that long endures
And may all life's passing seasons.
bring out the best in you and yours”.*

*“May you have Love that never ends, Lots of money, and lots of friends. Health be yours,
whatever you do, And may God send many blessings to you!”*

*“May peace and abundance bless your world With a joy that long endures And may all life's
passing seasons bring out the best in you and yours”.*

*“May your troubles be less and your blessings be more,
and nothing but happiness come through your door”.*

