

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

Istoria Temple Bar

Zona Temple Bar are o reputație binemeritată ca inima culturală a orașului Dublin. Acoperind doar câteva blocuri de pe malul sudic al râului Liffey, zona cuprinde tot ce are mai bun de oferit capitala irlandeză - de la restaurante de primă clasă și baruri pline de viață la teatre și galerii de artă renumite. Cu aleile sale pietruite, buticuri ciudate și artiști de stradă, Temple Bar atrage vizitatori din întreaga lume, dornici să se bucure de atmosferă și să se bucure de o cultură tradițională irlandeză.

Zona în sine are o istorie bogată, care se întinde până în anul 795 d.Hr., când vikingii s-au stabilit acolo. Aproximativ 800 de ani mai târziu, Sir William Temple, administratorul academic senior al Colegiului Trinity, și-a construit casa și grădinile acolo și se crede că zona a fost numită în onoarea familiei sale. O altă teorie este că a fost botezat ca un omagiu adus barului Temple din Londra. Pe 13 aprilie 1742, strada Fishamble a fost locul primei reprezentații a piesei Mesia de Händel, iar acum are loc o reprezentație anuală la aceeași dată.

Cu toate acestea, Temple Bar nu s-a bucurat întotdeauna de astfel de vremuri salubre. În 1707, o casă vamală, unde au fost procesate documentele de import și export ale guvernului, a funcționat din zonă, dând naștere unor taverne înfloritoare, depozite și chiar bordeluri. Cu toate acestea, boom-ul a durat mai puțin de un secol. În 1791, casa vamală a fost mutată într-un sediu mai mare și, ca urmare, zona Temple Bar a căzut în declin. Clădirile sale au devenit rapid abandonate și în curând a fost considerat un loc cel mai bine evitat. Cu toate acestea, nepopularitatea sa s-a dovedit a fi un lucru pozitiv, deoarece a salvat Temple Bar de dezvoltatorii imobiliari din Dublin, care au șters o mare parte din arhitectura istorică a orașului în anii 1960.

Până în anii 1980, compania de autobuze Coras Iompair Eireann a fost pregătită să construiască un depozit mare de autobuze în Temple Bar și, în timp ce planificarea era în curs de desfășurare, clădirile din jur au fost oferite la chirii mici. Acest lucru a atras artiști, proprietari de magazine, restaurante și alte afaceri în zonă, ceea ce a văzut că Temple Bar a început să prospere din nou.

O serie de proteste au pus capăt depoului planificat al companiei de autobuze și în 1991 guvernul a înființat Temple Bar Properties Ltd cu scopul de a redezvolta zona și de a atrage vizitatori. Deci s-a născut zona Temple Bar de astăzi - un centru boem și vibrant pentru ca toți să se bucure.

Acum, Temple Bar întâmpină în jur de patru milioane de turiști în fiecare an, dar nici localnicii nu sunt imuni la farmecul său și pot fi adesea găsiți bucurându-se de faimoasa sa viață de noapte. De la muzică live la piețe tradiționale în aer liber, zona are într-adevăr ceva pentru toată lumea.

Citiți mai multe despre istoria Temple Bar în EBook-ul nostru. Disponibil pentru descărcare doar 3,50 EUR

www.ShackRestaurant.ie/products



Flavours of Éire

"Flavours of Éire - A History of Irish Cuisine" poartă cititorul într-o călătorie captivantă prin evoluția culinară a Irlandei. Restauranteur, David Ellis, trasează tapiseria vibrantă a culturii alimentare irlandeze.

De la sărbătorile antice galice până la renașterea culinară de astăzi, asistați la transformarea fascinantă a bucătăriei irlandeze. Explorați tocănițele consistente, creșterea cartofului și fuziunea rețetelor tradiționale cu influențe globale. David navighează cu pricepere în peisajul culinar irlandez, evidențiind momente, personalități și rețete cheie.

Dar această călătorie se extinde dincolo de bucătărie. "Flavours of Éire" explorează turismul culinar, unde alura Irlandei atrage pasionații de mâncare din întreaga lume. Indiferent dacă sunteți un pasionat de istorie sau un gurmand curios, această carte oferă un amestec de erudiție și povestire.

Disponibil pentru cumpărare mai jos

[EBook €4.95](#) – [Soft Cover Book €12.00](#)

Cooking with The Shack Restaurant

O călătorie culinară cu o întorsătură! Această carte transportă cititorii prin cartierul istoric Temple Bar din Dublin, din trecutul său până în prezentul plin de viață.

Pe parcurs, veți explora o scurtă istorie a mâncării irlandeze, obținând informații despre originile mâncărilor noastre tradiționale. Descoperiți modul în care echipa The Shack a reimaginat vechile favorite, rămânând în același timp fidelă moștenirii irlandeze.

În calitate de proprietar al restaurantului The Shack, împărtășesc călătoria mea personală de mâncare, care se întinde pe mai mult de 26 de ani de servire a peste 2,5 milioane de oaspeți din întreaga lume. Este o onoare și un privilegiu să vă prezentăm această colecție de rețete irlandeze tradiționale, clasice și moderne din meniul și panoul nostru special.



Disponibil pentru cumpărare mai jos

[EBook €14.95](#) - [Soft Cover Book €30.00](#)

MENIU ÎN ROMANA 2024

Meniu Zilnic, Usor

Servit de la 12 ora prânzului până la 5 după-amiaza .

Supa zilei €6.85

Întreabă chelnerul detalii. *2,14

Supa de fructe de mare €10.50

Supă cremă din fructe de mare mixte, morcovi si Cartofi servita cu paine neagra. *2,4,5,6,14

Mic Dejun Tradițional Irlandez €11.50

Ouă, cârnăciori, bacon, roșii la gratar, budincă albă&neagră.
Servit cu paine prajita. *1,2,3,14

Pește și cartofi prăjiți € 15.75

File de pește alegerea bucătarului. Prajit în ulei de floarea Soarelui.
Servit cu cartofi prăjiți facuti in casa si sos tartar. *1,2,3,4,13,14

Cârnăciori Irlandezi €10..50

Cârnăciori de porc irlandezi pe grill. Serviți pe un pat de cartofi piuree amestecat cu vara,
cu un sos de gravy si ceapă roșie. *1,2,14

Burger de pork... €12.75

Fellii din pulpa de pork gatita la foc mic in cuptor, cu usturoi,
gimbir si sos barbeque in paine de burger servit cu cartofi prajiti. *1,13 ,14

Alergeni: 1 Gluten. 2 Lapte . 3 Ouă. 4 Pește. 5 Moluște. 6 Crustacee. 7 Țelină .
8 Nuci. 9 Alune. 10 Semințe de susan. 11 Soia.12 Lupin. 13 Muștar. 14 Sulfiți.

Meniu à la carte

Antreuri

Supă cremă de fructe de mare ... €10.50

O selecție de fructe de mare și legume găsite într-o supă cremoasă cu vin alb. *1,2,4,5,6,14

Supa zilei în cană ... €6.85

Supă proaspătă de casă servită într-o cană. Întreabă chelnerul detalii. *1,2,14

Midii irlandeze în cidru ... €8.95

Midii în cochilia lor, posate în cidru irlandez iar la final sos și ierburi proaspete. *1,2,5,14

Aripioare de pui picante la gratar ... €8.75

Aripioare de pui picante la gratar servite cu un sos Barbecue ori sos picant, telina și sos de blue cheese *1,7,13,14

Pateu Shack ... €9.45

Ficat de pui și pateu din coniac, servit cu sos Cumberland și pâine prajită. *1,2,14

Somon irlandez afumat ... €11.75

Somon irlandez afumat servit în mod tradițional. *1,2,4,14

Creveti în ulei iute ... €11.75

Creveti prajiti în ulei cu usturoi și ardei iute serviti cu pâine irlandeză. 1,2,6,11

Inele de caracatita prăjite € 9.95

Inele de caracatita prajite, servite cu maioneza cu usturoi *1,2,6,11

selecție de salate

Stiluri de Salate Shack

Antreu €8.50

Adaugati pui la salata dvs. +€3.75

Adaugati Bacon la salata dvs. +€1.65

Adaugati creveți la salata dvs. +€3.75

Adaugati sangerete irlandez la salata dvs +€2.70

Fel principal €13.75

Adaugati pui la salata dvs. +€5.25

Adaugati Bacon la salata dvs. +€3.20

Adaugati creveți la salata dvs. +€5.25

Adaugati sangerete irlandez la salata dvs +€4.20

Un bol cu mix de salata verde, felii de castravete, morcov, roșii Cherry, cubulețe de brânză irlandeză, ceapă roșie, arahide prăjite, alune de pădure, nuci, semințe de floarea soarelui, amestecate cu Dressing Shack. *2,8,13, 14

Traditional Irlandez

Tocană Irlandeză de miel... €19.50

O tocană tradițională de miel, cu morcovi, ceapă și cartofi servita cu paine neagra irlandeza*1,2,14

Tocana de vita in sos de bere neagra ... € 19.00

Carne de vită fragedă gătită cu ceapă , morcovi și ciuperci într-un sos Guinness.
Cu paine irlandeza 1,2,3,14

Pulpa de miel ... €22.00

Pulpa de miel înăbușit pe pat de varză trasa în unt, cimbru proaspăt și sos de vin roșu. *2,14

Vită Irlandeză.... €19.00

Tocană de vită cu ardei gras, ceapă și mustar irlandez cu boabe, gatita in sos de vin rosu*13,14

Carne De Pui

Puiul Shack ... €17.85

Piept de pui, tras în tigaie, copt în cuptor, cu sos de roșii proaspăt, usturoi proaspăt, ciuperci și smantana proaspătă. *2,14

Pui Irish Whisky. €17.85

Piet pui, tras în tigaie , copt în cuptor, servit deasupra cu un sos de Whisky irlandez, usturoi, ciuperci, cu ceapă și gravy. *2,14

Pasta Tagliatelle cu piept de pui... €17.85

Tagliatele cu pui & ciuperci , bacon afumat, ceapa, într-un sos de roșii cu usturoi. *1,2,14

Pui Connemara ... €17.85

Piept de pui, tras în tigaie , copt în cuptor, cu Irish Mist, bacon afumat, ciuperci și smantana proaspătă. *2,14

Burger de pui... €18.25

Snitel din Pieptul de pui, marinat cu cascaval, ceapa, roșii , salata în paine de burger servit cu cartofi prajiti. 2,14

Peste

Midii in cidru Irlandez ... €17.85

Midii proaspete în cochiliile lor ,asezonate în tigaie cu cidru irlandez, sos alb de smantana și ierburi proaspete. *1,2,5,14

File de Somon ... €25.25

Somon proaspat tras la tigaie gătit in cuptor, servit pe pat de broccoli cu sos de lamaie si capere2,4,6,14
Aduagă Creveți +5.25

Pește & Cartofi Prăjiți ... € 22.25

File de Merluciu proaspăt acoperit cu aluat de bere și prăjit, servit cu cartofi prăjiți, pireu de mazare și sos tartar. 1,2,3,4 13, 14

Supă cremă de Fructe de mare Dublin ... €22.25

O selecție de fructe de mare și legume gătite în sos de vin alb si smanatana. Servit cu paine neagra irlandeza *1,4,5,6,14

Vită

Toate vitele noastre sunt hrănite cu iarba proaspata, asigurandu-se o calitate irlandeză 100%.

Muschi de vita 285gr €36.75

Filet minion la gratar servit pe pat de ciuperci si ceapa gătit după bunul plac.

Muschi de vita 285gr€33.60

Coasta de vita fara os la gratar pe pat de ciuperci si ceapa gătit după bunul plac.

Alege un sos pentru friptura ta

Mix de boabe de piper și coniac.

Sos de usturoi

Sos de whisky irlandez

Shack sos, de rosii , cu ciuperci, ceapa si condiment.

Shack burger.....€18.25

o pereche de burgari 225gr din carne toccata de vita irlandeza, cascaval Dubliner, bacon, rosii, ceapa, salata, sos de rosii, paine de burger si cartofi prajiti. 1,2,13

Vegetarian

Pasta vegetariana... €17.85

Tagliatele proaspete, cu ciuperci de padure, ceapa si ierburi, într-un sos cu ulei de trufe, smantana si usturoi. *1,2,14

Nachos in stil Irlandez ... €17.85

Nachos facute de casa din cartofi irlandezi, cu sos de rosii, smantana, ardei iuti, guacamole si cascaval Dubliner topit, 2,14

Garnituri

Per Porție €5.25

Legume la cuptor

Selecție de legume, in cuptor

Cartofi prajiti

Tăiați cu mâna și prăjite în ulei de Floarea Soarelui

Salată

Mixt de Frunze cu felii de castravete, morcovi, roșii Cherry, ceapă Roșie, finalizat cu un Dressing Shack.

Piure de Cartofi

Piure de cartofi cremos cu unt Irlandez

Broccoli

Varza fiarta

Cartofi piure cu ceapa verde

Paine neagra irlandeza facuta in casa

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”.*
