



# *The Shack Restaurant*

A white shamrock logo, consisting of a stylized four-leaf clover, positioned below the word "Shack" and to the left of the word "Restaurant".

*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.

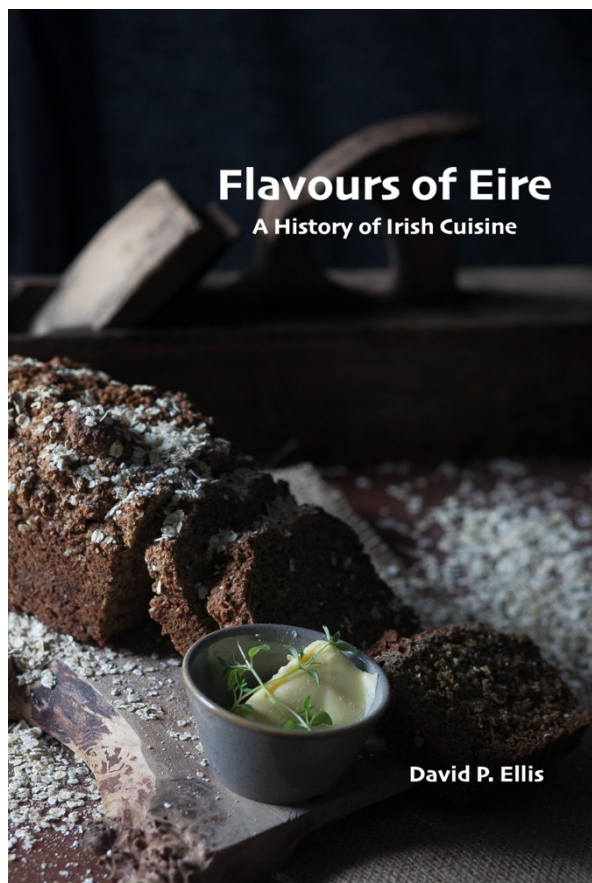
Ora Temple Bar accoglie circa quattro milioni di turisti ogni anno, ma anche la gente del posto non è immune al suo fascino e spesso si gode la sua famosa vita notturna. Dalla musica dal vivo ai tradizionali mercati all'aperto, la zona ha davvero qualcosa per tutti.

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

[www.ShackRestaurant.ie/products](http://www.ShackRestaurant.ie/products)



[www.ShackRestaurant.ie](http://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 €1.95](#)



## 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 €30.00](#)



## MENÙ IN ITALIANO 2025

### PICCOLE PROPOSTE GIORNALIERE

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

#### **Zuppa del giorno... 7**

Servita con pane integrale fatto in casa. (Grano)

#### **Patata al Forno ... 10.50**

Patata al forno ripiena di bacon croccante e formaggio Irlandese.

#### **Colazione Tradizionale Irlandese .... 12.50**

Uova, Salsiccia, Bacon, Pomodoro Grigliato, Pudding Bianco & Nero. Servita con Pane Tostato.

#### **Zuppa Tradizionale di Manzo .... 14.95**

Tocchetti di Manzo a cottura lenta, peperoni arrostiti & semi di senape, con sopra pasta sfoglia.

#### **Hamburger con Pulled Pork ... 13.75**

Maiale arrostito a cottura lenta con Soia e Salsa BBQ allo Zenzero Servito con Patatine Fritte.



## MENU ALLA CARTA

### ANTIPASTI

#### **Zuppa di Pesce .... 10.50**

Selezione di pescato e ortaggi cucinati con Panna al Vino Bianco. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa. 1 (Grano)

#### **Zuppa del Giorno ... 7.00**

Zuppa del Giorno fatta In Casa. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa.

#### **Zuppa di Cozze Irlandese ... ½ Kg 10.50**

Cozze cotte con Sidro di Mele Irlandese, panna e erbe fresche. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa.

#### **Alette di Pollo ... 9.95**

Alette di pollo fritte, servite con Gambi di Sedano e Salsa di Formaggio Blu.  
Scelta tra: Shack salsa piccante o BBQ Fatta in Casa.

#### **Shack Pate ... 9.95**

Pate fatto con Fegato di Pollo al Brandy e bacon affumicato, servito in barattolo e ricoperto con salsa Cumberland. 1 (Grano)

#### **Salmone Irlandese Affumicato alla Quercia ...12.75**

Salmone Irlandese Affumicato servito con cetriolo sottaceto e cipolla rossa. 1(grano)

#### **Gamberi All' Olio Piccante .... 11.75**

Gamberi Cotti in Olio di Colza Irlandese, con Aglio e Peperoncino.  
Servito con Pane Integrale fatto in Casa.

#### **Calamari Fritti ... 9.95**

Calamari Fritti e serviti con Maionese all' Aglio. 1 (grano)



## INSALATE

### Insalata Stile Shack

Antipasto .... 9.50  
Aggiunta di Pollo + 3.75  
Aggiunta di Bacon + 3.75  
Aggiunta di Gamberi 3.75  
Aggiunta di Pudding Nero + 2.70

Piatto Principale ...14.95  
Aggiunta di Pollo + 5.25  
Aggiunta di Bacon + 3.20  
Aggiunta di Gamberi 5.25  
Aggiunta di Pudding Nero + 4.70

Una bowl di foglie miste con Pomodori Ciliegini, Tocchetti di Formaggio Irlandese, Cipolla Rossa, Arachidi, Noci, Nocciole, Semi di Zucca e Semi di Girasole. Condita con Dressing fatto in casa.



## TIPICO TRADIZIONALE IRLANDESE

### **Stufato Irlandese ... €21**

Stufato tradizionale d' agnello, carote, cipolle e patate.

### **Stufato di Manzo Irlandese.... €21**

Stufato di manzo con peperoni, cipolle, vino rosso e senape in grani

### **Stinco d' agnello... €24**

Stinco d' agnello brasato lentamente su letto di cavolo irlandese e salsa al vino rosso.

### **Salsicce Irlandesi e Purè di Patate ... €19.50**

Salsicce Di Maiale Servite Su Purè di Patate

## BURGER

### **Hamburger di Manzo ... 19.95**

Due 4 once di hamburger fatto in casa con formaggio Dubliner, Bacon, Cipolla, Pomodoro e Lattuga, servito con marmellata di pomodoro e patatine fritte.

### **Burger Di Pollo ... € 19.95**

Pollo pastellato e impanato con farina speziata, Formaggio Dubliner, Cipolla, Pomodoro, Lattuga e Salsa Shack. Servito con Patatine Fritte.



## POLLAME

### **Pollo alla Shack ... € 18.95**

Petto di Pollo servito su Salsa di Pomodoro, Aglio, Cipolla e Funghi.

### **Pollo al Whisky Irlandese... €18.95**

Petto di Pollo servito su Salsa di Whisky Irlandese, Funghi e Cipolla. Guarnito con Pudding Nero.

### **Tagliatelle con Pollo... €18.95**

Tagliatelle al Pomodoro fatto in casa, con Pollo, Bacon affumicato e Funghi.

### **Pollo alla Connemara... €18.95**

Petto di Pollo su salsa a base di Whisky, Bacon Affumicato, Funghi e Cipolla.



## PESCATO

### **Filetto di Salmone .... 25.25**

Filetto di Salmone piastrato in padella servito con broccoli & Salsa ai capperi.  
Aggiunta di Gamberi + 3.75

### **Fish & Chips ... 22.95**

Filetto di Merluzzo Fresco, pastellato con Birra Irlandese servito con purè di piselli, patatine e salsa tartara. 1 (grano)

### **Zuppa di Pesce ... 22.95**

Selezione di pescato e ortaggi cucinati con Panna al Vino Bianco. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa. 1 (Grano)

### **Zuppa di Cozze Irlandese ... 19.95**

Cozze cotte con Sidro di Mele Irlandese, panna e erbe fresche. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa. 1 (Grano)

## MANZO

La Nostra Carne è 100% Irlandese e le vacche si nutrono di solo Erba.

### **Filetto di Manzo 10 once ... 39.00**

Filetto di Manzo alla brace. Guarnito con funghi e cipolla saltati in padella.

### **Costata di Manzo 10 once ...35.00**

Costata di Manzo alla brace. Guarnita con funghi e cipolla saltati in padella.

### **Scegli una salsa**

Pepe misti e Brandy

Burro all' Aglio

Salsa al Whisky irlandese

Salsa Shack: Aglio, panna e pomodoro fresco



## VEGETARIANO

### **Pasta Fresca ... 18.00**

Tagliatelle ai funghi e cipolla con panna e olio al tarufo.

### **Nachos alla Irlandese ... 18.00**

Chips di patate fatte in casa con salsa di pomodoro, panna acida, jalapenos, guagamole e formaggio Dubliner.

### **Frittella di Patate ... 18.00**

Crepes di patate ripiena di verdure grigliate, aglio arrostito e essenza di peperone.

## CONTORNI

*A contorno ... 6.00*

*Ortaggi arrostiti: Selezione di ortaggi a radice, arrostiti*

*Insalata: Foglie miste con cetriolo, carota, pomodorini, cipolla rossa, conditi con dressing della casa.*

*Purè di patate*

*Broccoli: Broccoli spadellati al burro.*

*Patatine fritte: Patatine fritte tagliate a mano*



*Cavolo: Cavolo spadellato al burro*

*Purè di patate: Purè di patate con cipollotto fresco.*



## **Menù Dolci**

I nostri dolci sono tutti fatti in casa

**€7**

### **Torta Biscotto al cioccolato con ciliegie**

Torta biscotto fatta con base di finissimo cioccolato irlandese, brandy, ciliegie.

### **Trinity Mess**

“Una versione del tradizionale Eton College Pavlova”. Meringa sbriciolata con Panna Fresca e Fragole. Servito in bicchiere.

### **Torta di mele**

Torta di mele calda servita con crema pasticciera

### **Gelato**

La nostra selezione : Vaniglia, Cioccolato e Fragola

### **Piatto di Formaggi**

Selezione di formaggi irlandesi serviti con Chutney di pomodoro e 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 Frizzante. Italy. ... €30.00  
Light straw yellow in colour with a lively froth. On the nose white peach and orange blossoms.
7. Maschio, Prosecco Spices, 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.

## Irish Blessing's

We Irish people are traditionally a Heartfelt nation. We feel what is truth, we use our Hearts, not tour heads to institutively 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".*

\*\*\*