



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

L'histoire de Temple Bar

Le quartier de Temple Bar a la réputation bien méritée d'être le cœur culturel de Dublin. S'étendant à seulement quelques pâtés de maisons le long de la rive sud de la rivière Liffey, le quartier offre ce que la capitale irlandaise a de mieux à offrir - des restaurants de classe mondiale et des bars animés aux théâtres et aux galeries d'art renommées. Avec ses ruelles pavées, ses boutiques originales et ses artistes de rue, Temple Bar attire des visiteurs du monde entier qui veulent s'imprégner de l'atmosphère et profiter de la culture irlandaise traditionnelle.

La région elle-même a une histoire riche, remontant à 795 après JC lorsque les Vikings s'y sont installés. Quelque 800 ans plus tard, Sir William Temple, l'administrateur académique principal du Trinity College, y a construit sa maison et ses jardins, et on pense que la région a été nommée en l'honneur de sa famille. Une autre théorie est qu'il a été baptisé comme un clin d'œil à Temple Bar à Londres. Le 13 avril 1742, la première représentation du Messie de Haendel a eu lieu dans la rue Fishamble, et aujourd'hui, une représentation a lieu chaque année le même jour.

Mais Temple Bar n'a pas toujours connu de tels moments de guérison. En 1707, un bureau de douane a été exploité à partir de la région, traitant les documents d'importation et d'exportation du gouvernement, créant des tavernes florissantes, des entrepôts et même des bordels. Cependant, le boom a duré moins d'un siècle. En 1791, le bureau des douanes a été déplacé dans des locaux plus grands et, par conséquent, la zone autour de Temple Bar est tombée en ruine. Ses bâtiments sont rapidement tombés en ruine, et il est rapidement devenu un endroit à éviter. Cependant, son impopularité s'est avérée être quelque chose de positif, car elle a sauvé Temple Bar des promoteurs immobiliers de Dublin, qui ont anéanti une grande partie de l'architecture historique de la ville dans les années 1960.

Dans les années 1980, la compagnie de bus Coras Iompair Eireann prévoyait de construire un grand dépôt de bus à Temple Bar, et alors que la planification était encore en cours, les bâtiments environnants étaient proposés à bas prix. Cela a attiré des artistes, des commerçants, des restaurants et d'autres entreprises dans la région, ce qui a permis à Temple Bar de prospérer à nouveau.

Une série de protestations a mis fin au dépôt prévu par la compagnie de bus et, en 1991, le gouvernement a créé Temple Bar Properties Ltd dans le but de réaménager la zone et d'attirer des visiteurs. Ainsi Le quartier de Temple Bar d'aujourd'hui est né - un centre non conventionnel et dynamique pour tout le monde.

Aujourd'hui, Temple Bar accueille environ quatre millions de touristes chaque année, mais même les habitants ne sont pas à l'abri de son charme et profitent souvent de la célèbre vie nocturne. De la musique live aux marchés traditionnels en plein air, la région a vraiment quelque chose pour tout le monde.

Pour en savoir plus sur l'histoire de Temple Bar, consultez notre eBook. Seulement 3,50 € disponibles en téléchargement

www.ShackRestaurant.ie/products



Flavours of Eire

« **Saveurs d'Éire - Une histoire de la cuisine irlandaise** » emmène le lecteur dans un voyage captivant à travers le développement culinaire de l'Irlande. Le restaurateur David Ellis retrace la tapisserie vibrante de la culture culinaire irlandaise.

Des anciens festins gaéliques à la renaissance culinaire d'aujourd'hui, vous serez témoin de la transformation fascinante de la cuisine irlandaise. Découvrez les ragoûts salés, l'essor de la pomme de terre et la fusion de recettes traditionnelles aux influences mondiales. David navigue de manière experte dans le paysage culinaire de l'Irlande, mettant en évidence les moments clés, les personnalités et les recettes.

Mais ce voyage va au-delà de la cuisine. « Saveurs de l'Éire » explore le tourisme culinaire, où l'attrait de l'Irlande attire les gourmets du monde entier. Que vous soyez un passionné d'histoire ou un gastronome curieux, ce livre offre un mélange de science et de narration.

Ce livre est offert à nos clients. Un exemplaire par table.

Cooking with The Shack Restaurant

Un voyage culinaire avec ce petit quelque chose en plus ! Ce livre emmène les lecteurs à travers le quartier historique de Temple Bar à Dublin, de son passé à son présent animé. En chemin, découvrez l'histoire de la cuisine irlandaise et découvrez les origines de nos plats traditionnels. Découvrez comment l'équipe de The Shack réinvente les vieux favoris tout en restant fidèle à l'héritage irlandais.

En tant que propriétaire du restaurant The Shack, je partage mon parcours culinaire personnel qui s'étend sur 26 ans et sert plus de 2,5 millions de clients du monde entier. C'est un honneur et un privilège pour moi de vous présenter cette collection de recettes irlandaises traditionnelles, classiques et modernes issues de notre menu et de notre tableau de spécialités.



Disponible à l'achat ci-dessous

[EBook 14,95 €](#) - [Livre à couverture souple 30,00 €](#)

CARTE EN FRANÇAIS 2026

Menu du jour, léger

Servi à partir de 12h00 de midi jusqu'à 17h00 de l'après-midi.

Soupe du jour ... €7.00

Demandez des détails à votre serveur. *2,14

Petit Déjeuner Traditionnel Irlandais ... €12.50

Oeufs, saucisses, bacon, tomates grillées, puddings blancs et noirs. Servi avec du toast chaud.
*1,2,3,14

Burger de porc effiloché... €13.75

Porc rôti lentement avec un soupçon d'ail et de gingembre sauce barbecue servi dans un blaa grillé avec des frites épaisses.

Bacon et chou ... €13,50

Longe de lard irlandais sur un lit de chou beurré.
Servi avec une sauce à la crème de persil.

Pomme de terre au four ... €10,50

Pomme de terre pleine cuite fourrée de bacon croustillant et de fromage irlandais.

Sandwich aux Bâtonnets de Poisson ... €15,00

Pain au levain grillé garni de goujons de merlu panés au Panko, sauce tartare et oignons marinés
1 (Blé) 3,4,13

Muffin du Petit-Déjeuner ... €15,00

Saumon fumé avec œufs pochés et sauce hollandaise
1 (Blé) 2,3,4

Arán Sourdough na Maidine ... €12,95

Pain au levain grillé avec œufs brouillés, bacon croustillant, guacamole et tomates cerises
1 (Blé) 3,4



Allergènes : 1 Gluten. 2 Lait . 3 Œufs. 4 Poisson. 5 Moelleux.
6 Crustacé. 7 Céleri . 8 Noix. 9 Arachide. 10 Graines de sésame. 11 Soya. 12 Lupin. 13 Moutarde.
14 Sulfites.

A La Carte

Apéritifs

Soupe à la crème aux fruits de mer ... €10.50

Une sélection de fruits de mer et de légumes cuits dans une soupe crémeuse de vin blanc. *1,2,4,5,6,14

Soupe du jour servie en coupe ... €7

Fraîche soupe maison servie en coupe. Demandez les détails au serveur. *1,2,14

Moules irlandaises au cidre ½ Kg .. €10.5

Moules dans leur coquille, pochés en cidre irlandais et sauce fraîche et herbes fraîches. *1,2,5,14

Ailes de poulet grillées aux épices... €9.95

Ailes de poulet grillé aux épices servi avec une sauce barbecue épicée. *1,7,13,14

Pâté Shack ... €9.95

Foie de poulet et du pâté de cognac, servi au sauce Cumberland. *1,2,14

Saumon irlandais fumé... €12.95

Saumon irlandais fumé servi traditionnellement. *1,2,4,14

Crevettes à l'huile CHAUDE €11.75

Crevettes cuites à l'huile de colza irlandaise, avec de l'ail et un soupçon de piment. Servi avec Pain Biscuit Maison *6,1,2,11

Calamars croustillants.... €9.95

Calamars croustillants salés, frits et servis avec de l'ail

Bacon & Cabbage Croquettes ... €7.00 Per Unit

with Parsley Mayonnaise. 1(wheat), 2

Whipped Goats Cheese ... €7.00 Per unit

with Irish Honey Cracked Pepper Crackers 1(wheat), 2,3 13



ENTRÉES À PARTAGER

Minimum 2 personnes

Rogha na gCáis ... €12,95 par personne

Sélection de fromages irlandais (veuillez demander au personnel la sélection du jour).

Servie avec céleri, chutneys, pickles, raisins et crackers.

1 (Blé), 2,7,13

The Celtic Charcuterie ... €12,95 par personne

Sélection de charcuteries irlandaises et pâté

(veuillez demander au personnel la sélection du jour).

Servie avec cornichons, relish, chutney et pain brun fait maison.

1 (Orge), 2

The Celtic Beart ... €12,95 par personne

Sélection de fromages irlandais et de charcuteries irlandaises

(veuillez demander au personnel la sélection du jour).

Servie avec céleri, chutneys, pickles, raisins, cornichons, relish et pain brun fait maison.

1 (Orge & Blé), 2,7,13

Sélection De Salades

Styles de salades Shack

Apéritif €9.50

Ajouter le poulet à votre salade + €3,75

Ajouter le bacon à votre salade + €1,75

Ajoutez des crevettes à votre salade + €3,75

Plat Principal €14.95

Ajouter le poulet à votre salade + €5.25

Ajouter le bacon à votre salade + €3.75

Ajoutez des crevettes à votre salade + €5.25

Un bol d'herbes vertes avec des tranches de concombre, de carottes, de tomates cerises, de cubes de fromage irlandais, d'oignons rouges, d'arachides rôties, de noixettes, de noix, de graines de tournesol mélangées à la cabane de vinaigrette. *1,2,8,13 14



Volaille

Poulet Shack ... €18.95

Poitrine de poulet, frite dans une poêle à sauce tomate fraîche,
à l'ail frais, au champignon et à la crème fraîche *2,14

Poulet Irish Whisky . €18.95

Poitrine de poulet, rôti en casserole, servi sur une sauce au whisky irlandais,
à l'ail, au champignon et sauce à la crème avec des oignons. *2,14

Poulet Connemara ... €18.95

Poitrine de poulet, poêlée au Irish Mist pan,
bacon fumé, champignon et crème fraîche. *1,2,14

Tagliatelles au poulet... €18.95

Poitrine de poulet en dés, bacon fumé, oignons et champignons
mélangés avec des tagliatelles fraîches et de la sauce tomate. *1,2,14

Burger Filet de Poulet... €19.95

Poitrine de poulet marinée au babeurre 8 oz en papillon, avec fromage Dubliner,
oignons, tomates et laitue, relish Shack et Blaa grillé.
Servi avec des frites maison. *1,2,13



Traditionnel Irlandais

Ragoût Irlandais... €21

Un ragoût traditionnel d'agneau, des carottes,
des oignons et des pommes de terre *1,2,14

Gigot d'agneau ... €24

Gigot d'agneau farcis au chou au beurre, au thym frais
et à la sauce au vin rouge. *2,14

Boeuf Irlandais.... €21

Ragoût de bœuf aux poivrons, oignons,
vins rouges et grains de moutarde. *13,14

Bangers et purée irlandaises ... 19,50 €

Saucisses de porc gourmandes, servies sur un lit de Colcannon avec une sauce à l'oignon rouge

Beef cheek ... €25.00

Slow cooked in red wine on a bed of champ potato with a rich red wine sauce.

Fruites De Mer

Filet de saumon ... €25.25

Saumon fraîchement rôti en casserole avec du sauce Vermouth. *2,4,6,14
Ajoute des crevettes +5.25

Poisson & Frites ... € 22.95

Filet de merlu fraîchement enrobé de pâte à la bière et frit,
servi avec pommes de terre frites, purée de petits pois et sauce tartare *1,2,4,14

Soupe à la crème aux Fruits de Mer Dublin ... €22.95

Une sélection de fruits de mer et de légumes-racines cuits
dans un épais ragoût de vin blanc crémeux. Servi avec du pain brun *1,2,4,5,6,14



Boeuf

Tous nos bœufs sont 100% nourris aux herbes, pour assurer une qualité irlandaise.

8 oz Filet de Boeuf ... €39

Filet de bœuf grillé à l'omble chevalier cuit à votre goût.
Garnir de champignons sautés et d'oignons.

10 oz de faux-filet irlandais... €35

Bifteck de faux-filet grillé et cuit à votre goût.
Garnir de champignons sautés et d'oignons.

Choisissez-en un avec votre Steak

Mélange de grains de poivre et de brandy.
*2, 14 Beurre à l'ail *2

Sauce au whisky irlandais *2, 14

Shack Sauce *2, 14

Shack Burger Irlandais ... €19.95

Deux poitrines de bœuf irlandaises faites maison de 4 oz avec du fromage
Dubliner et du bacon, des oignons, des tomates et de la laitue,
servies avec de la relish à la tomate sur
un blaa grillé avec des frites coupées maison. *1,2,13

Végétarien

Pâtes fraîches ... €18

Champignons forestiers, oignons et herbes fraîches mélangés avec des tagliatelles fraîches et finis avec de l'huile de truffe et de la crème fraîche. *1,2,6,14

Nachos à l'irlandaise... €18

Pommes de terre croustillantes garnies de salsa de tomates, crème sure, jalapenos, guacamole et fromage Dubliner. *2,14

Galette de Pommes de Terre Traditionnelle... €18

Crêpe De Pommes De Terre Servie Avec Char Légumes Grillés
Ail Rôti Essence De Poivron Rouge. *1,2,3,14



Garnitures

Par Portion €6

Légumes rôtis

Selection de légumes rôtis.

Chips Chunky

Coupés à la main et frites dans l'huile de tournesol

Salade

Melange de feuilles avec des tranches de concombre, des carottes, des tomates cerises, de l'oignon rouge, finalisé avec un dressing Shack. *13

Purée de pommes de terre

Purée de pommes de terre au beurre irlandais. *2

Chou au beurre

Chou vert arrosé de beurre irlandais. *2

Champion

Purée de pommes de terre crémeuse avec des oignons verts finement hachés et du beurre irlandais. *2

Carte Des Desserts

€7.95

Biscuit Chocolat Aux Cerises *1,2,14

Gâteau aux biscuits au chocolat fait à partir du meilleur chocolat irlandais avec des cerises glacées, des raisins secs mûris au soleil et des biscuits.

Mess de la Trinité. *3,14

Une version du traditionnel Eaton College Pavlova.
Meringue concassée à la crème fraîche et aux fraises. Servi dans un verre.

Tarte aux pommes chaude. *1,2,3,14

Une tarte aux pommes traditionnelle avec une crème anglaise maison

Gâteau au fromage Baileys. *1,2,3,14

Base de biscuit au bourbon, garnie de crème fouettée au fromage à la crème, lacée de crème irlandaise Bailey's

Glace. *2,3,8,14

Choisissez parmi une sélection de crèmes Wexford Ire : demandez à votre serveur



Coffees Menu

Americano ... €3.50
Regular or Decaffeinated

Cappuccino ... €3.95
Milky n Frothy with a Marshmallow on the side
***2, 14**

Espresso ... €2.95
Small n Strong

Double Espresso ... €3.95
Double n Strong

Hot Chocolate & Marshmallows ... €4.25
Creamy Premium Chocolate Drink. *** 2. 14**

Irish coffee 0.0% Alternative Whiskey... €8.50.
Double espresso, Rebel Whiskey 0.0% , Brown Sugar and
Floated with Fresh Cream. *** 2. 14**

Shack Coffee ... €8.50
Ruby Port, Double Espresso, whiskey Alternative, Irish honey,
topped with fresh cream. *** 2. 14**

Teas Menu

Peppermint Tea ... €3.50
Fresh & Minty

Fruit Tea ... €3.50
Fruity & Healthy

Green Tea ... €3.50
Natural Green Tea

Camomile Tea ... €3.50
Calming & Soothing

Breakfast Tea ... €3.50
Regular Irish Breakfast Tea

Lemon and Ginger Tea ... €3.50
Fresh and Healthy

Irish Wines

Glass / Bottle

Llewellyn's Orchard Vineyard

IRL1. Lusca Rondo Red. Ireland

€23/€85

Irish Grand Gold 2024 Winner This Irish red wine is a new variety of grape, rich and packed with dark fruits character, medium to full bodied, nicely mouth filling. Soft and plum finish

IRL2. Lusca Sparking Rose. Ireland

€99

Good refreshing acidity, with reminiscent of French Champagne with notes of summer red berries.

Wicklow's Way Berry Wines

IRL3 Moineir Irish Strawberry Wine. Ireland

€18/€65

Stunning Strawberry wine , made in ~Ireland from locally grow strawberries, Perfect for food lovers and the ones want local drink and food experience

IRL4. Moineir Irish Raspberry Wine. Ireland

€18/€65

Hand made in the lush, green country side of County Wicklow, intense flavour and aroma of the berries, light bodied, off dry style.

IRL5. Moineir Irish Blackberry Wine. Ireland

€18/€65

Absolute treat for the senses, delicious taste of Ireland's autumn blackberries

Award Winning Kinsale Irish Meads

Mead is world's oldest alcoholic drink. It is made from fermented honey and dates back at least 9500 years and it woven through Irish history

IRL6. Atlantic Dry Mead, Irish. Ireland

€9/€45

Gold at the international Mazer Cup. Crisp with a lovely citrus floral aroma and long lingering hints of honey

IRL7. Wild Red Mead

€9/€45

Gold at the Blas na hEirean. Ireland. Tart Wexford blackcurrants beautifully balanced with sweet, dark cherries and hint of honey. Smooth finish

IRL8. Award Winning Hazy Summer Mead. Ireland

€9/€45

Gold at IMC, Silver at European MMC. Lovely burst of summer berries, fruity with generous strawberries and raspberries on the nose. A zingy off-dry finish.

House Wine Selection

Glass / Bottle

1. **Le grand Noir France Sauvignon blanc (White)** €7.50 / €30.00
Crisp and refreshing, showing bright citrus, with lively acidity and zesty finish
2. **Le Grand Noir Cabernet Sauvignon France (Red)** €7.50/ €30.00
Medium bodied and smooth, with ripe blackcurrant and plum flavour, hint of spice on the finish

Premium House Wine Selection

3. **Corryton Burge, Chardonnay ,Australia (White}** €8.00 /€32.00
A lively, round and Creamy South Australian Chardonnay, with a hints of peach and pear.
4. **Corryton Burge , Shiraz , Australia (Red)** €8.00/ €32.00
This Full-bodied wine has chocolate, coffee and ripe raspberry aromas

Rose House Selection

5. **Bellefontaine Rose (Greneche) France** €8.00 / €32.00
Delightful French Rose, pale raspberry pink, with appealing soft berry aromas, fresh summer fruits and crisp Finish
6. **Maurius Peyoy Provance rose France** €38.00
This Provance rose is dry and delicate, with fresh strawberry, , citrus notes, crisp and refreshing

Sparkling and Champagne Selection

7. **Maschio, Prosecco Frizante , Italy** €32.00
Light straw yellow in colour with a lively froth. On the nose white peach and orange blossoms.
8. **Castillio Perlada Cava Spain** €48.00
Bright and lively, showing green apple, citrus and subtle brioche notes, fine bubbles and clean
- 9 **Maschio, Prosecco Snipes , Italy (200ml)** €15.00
The bouquet is fresh, fruity & aromatic
10. **Joseph Perrier Brut Reserve NV** €85.00
Quintessential Champagne

White Wine Selection

Glass / Bottle

11. Kapuka , Marlborough, New Zealand €9.50 / €38.00

Bright zingy fresh aromas of gooseberry, dried herb, citrus & tomato leaf, balanced with fresh citrus lime flavour

12. Via Nova , Pinot Grigio, Italy €8.00 / €32.00

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

14. La Madonne Picpoul de Pinet , France €34.00

A wine with a lovely crystal colour, great freshness and flavours of grapefruit, lime , peach and lemon, rich and generous with a fine acidity

15. Le Chateau Tourrain France €36.00

Dry white wine, with clean fresh aromas of green apples and kiwi fruits, a pallet of ripe gooseberries and elderflower

16. Dr Loosen Germany Riesling €38.00

Fresh and delicately fruity, peach , apple and citrus notes, bright acidity, dry-off finish

17. Villa Haas, Gruner Veltiner Austria €38.00

Dry and elegant, pear and green apple, gentle white pepper spice, crisp Finish

18. Don Pedro albarino Spain €40.00

Lively and aromatic, with a juicy stone fruit, and a touch of salinity, fresh and vibrant finish

19. 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.

20. 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.

Red Wine Selection

Glass / Bottle

21. Navarro Correas Malbec, Argentina

€8.00 / €32.00

Aromas and flavours of plums and violets, with a soft spicy notes of pepper. Fruity ,
Fresh and balanced

22. Navarro Correas Malbec reserva, Argentina

€40.00

Full bodied and generous, packed with blackberries, dark plums and hints of chocolate

23. Borgo Montepulciano , Italy

€32.00

The palette shows some evidence of age with the tannins and fruit
silky well integrated showing hints of cherry cola

24. Mio passo Nero D'avola Italy

€38.00

Rich and velvety , with ripe black cherry, supported by smooth tannins and rounded finish

25. Bellefontaine Merlot , France

€32.00

One of France's favourite wines. Rich , vibrant, and aromatic fruit
showing soft plum and jam flavour

26. Vega del Rayo , Rioja, Spain

€36.00

A modern, vibrant, unoaked Tempranillo from Rioja Alta.
Fresh cherries and plums, with hint of black pepper and spice

27. Vina Salceda Crianza Spain

€9.50 / €40.00

Smooth and balanced showing red berries, vanilla and subtle oak spice,
soft tannis and savoury finish

28. Chateau Recogne Bordeaux Superieur, France

€42.00

Structured and elegant offering blackcurrant, dark cherry and cedar notes,
firm tannis and refined finish

29. Ravenswood Lodi, Zinfandel USA

€45.00

Bold and fruity with ripe blackberry and spicy oak, warm smooth finish

30. 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.

31. Chateauneuf du Pape. France

€70.00

A broad, ripe, jammy nose, followed by a big, meaty wine with concentrate,
chunky, spicy red fruits.

Wine & Irish Mead Cocktails €15.00

Irish Apple Wine Spritzer

White Wine, Apple Juice, Soda Water. Served with Apple Slice

Irish Gold Honey

White Wine, Irish Mead & Warm Water. Served with Lemon Peel

Celtic Sangria

Red Wine, Irish Mead, Mix Berries, Orange Slice, Cloves and Topped with Soda

Emerald Wine Gin

Dry White Wine, Gin 0%, Fresh Mint, Lemon Juice and sparkling water

Celtic Berry

Red Wine (Malbec), Blueberries, Orange Slice, Pinch of Nutmeg, and Topped with Soda Water

Chilled Shack Coffee

Ruby Port, Iced Coffee, Irish Honey, and Topped with Fresh Irish Cream

Heart of Dublin

Whiskey 0%, Ruby Port, Mix Berries, Lemon and Blackcurrant

Prosecco Sparkling Wine Cocktails €10.00

Hugo Spritz

- Prosecco, Elderflower syrup & Fresh Mint and soda water, served with lime or lemon wedge

Bellini

Prosecco with Peach Syrup,
Light, fruity and slightly sweet

Mimosa

Prosecco with Orange Juice, garnish with fresh orange slice

Rose Spritzer

Rose Wine Spritzer with Grenadine syrup, club soda or sparkling water

Rossini

Strawberry puree, Prosecco, dash of lemon juice, garnish with fresh strawberry slice

Slainte Mojito

Red wine, Rebel Rum (0.0 %), blackcurrant and Lemon and Lime

0.0% Alcohol

Same great taste - 0.0% Regrets

Beers 0.0%

Draught Lager (Pilsner Style) 0.0% Pint ...€7.50 - 350ml ...€5.25

Guinness Draught 0.0% Pint ...€6.75 - Half pint ...€4.95

Estrella Galicia 0.0% Bottle 330ml ...€5.25

Kopparberg, Cider 0.0% Bottle 500ml ...€6.75



Classics 0.0%

Rum 0.0% and Coke ... €12

Rebel Whiskey 0.0% and Ginger ... €12

Gin 0.0% and Tonic ... €12

Minerals

€3.75

WB Yeats Irish Water
Sparkling or Still

Coke

Coke Zero

7Up

Diet 7Up

Orange Juice

Tonic water

Ginger ale

