



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

Die Geschichte von Temple Bar

Die Gegend um Temple Bar hat einen wohlverdienten Ruf als kulturelles Herz von Dublin. Die Gegend erstreckt sich nur ein paar Blocks am Südufer des Flusses Liffey und bietet das Beste, was die irische Hauptstadt zu bieten hat – von erstklassigen Restaurants und lebhaften Bars bis hin zu Theatern und renommierten Kunstgalerien. Mit seinen gepflasterten Gassen, skurrilen Boutiquen und Straßenkünstlern zieht Temple Bar Besucher aus der ganzen Welt an, die die Atmosphäre aufsaugen und die traditionelle irische Kultur genießen möchten.

Das Gebiet selbst hat eine reiche Geschichte, die bis ins Jahr 795 n. Chr. zurückreicht, als sich die Wikinger dort niederließen. Etwa 800 Jahre später baute Sir William Temple, der leitende akademische Administrator des Trinity College, dort sein Haus und seine Gärten, und es wird angenommen, dass das Gebiet zu Ehren seiner Familie benannt wurde. Eine andere Theorie besagt, dass es als Anspielung auf Temple Bar in London getauft wurde. Am 13. April 1742 fand in der Fishamble Street die erste Aufführung von Handels Messias statt, und heute findet jährlich am selben Tag eine Aufführung statt.

Doch Temple Bar hat nicht immer so heilsame Zeiten erlebt. Im Jahr 1707 wurde von der Gegend aus ein Zollhaus betrieben, in dem die Import- und Exportpapiere der Regierung bearbeitet wurden, wodurch florierende Tavernen, Lagerhäuser und sogar Bordelle entstanden. Der Boom dauerte jedoch weniger als ein Jahrhundert. Im Jahr 1791 wurde das Zollhaus in größere Räumlichkeiten verlegt und in der Folge verfiel die Gegend um Temple Bar. Schnell verfielen seine Gebäude, und bald galt es als ein Ort, den man am besten meidete. Seine Unbeliebtheit erwies sich jedoch als etwas Positives, da es Temple Bar vor Dublins Immobilienentwicklern rettete, die einen Großteil der historischen Architektur der Stadt auslöschten in den 1960er Jahren.

In den 1980er Jahren plante das Busunternehmen Coras Iompair Eireann ein großes Busdepot in Temple Bar zu bauen, und während die Planung noch lief, wurden die umliegenden Gebäude zu niedrigen Mieten angeboten. Dies zog Künstler, Ladenbesitzer, Restaurants und andere Unternehmen in die Gegend, wodurch Temple Bar wieder zu florieren begann.

Eine Reihe von Protesten beendete das geplante Depot des Busunternehmens und 1991 gründete die Regierung die Temple Bar Properties Ltd mit dem Ziel, das Gebiet zu sanieren und Besucher anzuziehen. Also
Das heutige Viertel Temple Bar war geboren - ein unkonventionelles, pulsierendes Zentrum für alle.

Heute begrüßt Temple Bar jedes Jahr rund vier Millionen Touristen, aber auch die Einheimischen sind nicht immun gegen seinen Charme und genießen oft das berühmte Nachtleben. Von Live-Musik bis hin zu traditionellen Open-Air-Märkten hat die Gegend wirklich für jeden etwas zu bieten.

Lesen Sie mehr über die Geschichte von Temple Bar in unserem EBook. Nur 3,50 € zum Download verfügbar

www.ShackRestaurant.ie/products



Flavours of Éire

"Flavours of Éire - A History of Irish Cuisine" nimmt den Leser mit auf eine fesselnde Reise durch die kulinarische Entwicklung Irlands. Der Gastronom David Ellis zeichnet den lebendigen Teppich der irischen Esskultur nach.

Von alten gälischen Festmahlen bis hin zur heutigen kulinarischen Renaissance werden Sie Zeuge der faszinierenden Transformation der irischen Küche. Entdecken Sie herzhaft-eintöpfen, den Aufstieg der Kartoffel und die Verschmelzung traditioneller Rezepte mit globalen Einflüssen. David navigiert gekonnt durch die kulinarische Landschaft Irlands und hebt Schlüsselmomente, Persönlichkeiten und Rezepte hervor.

Aber diese Reise geht über die Küche hinaus. "Flavours of Éire" erkundet den kulinarischen Tourismus, bei dem Irlands Faszination Feinschmecker aus aller Welt anzieht. Egal, ob Sie ein Geschichtsliebhaber oder ein neugieriger Feinschmecker sind, dieses Buch bietet eine Mischung aus Wissenschaft und Geschichtenerzählen.

Dieses Buch stellen wir unseren Gästen kostenlos zur Verfügung. Ein Exemplar pro Tisch.

Cooking with The Shack Restaurant

Eine kulinarische Reise mit dem gewissen Etwas! Dieses Buch führt die Leser durch das historische Viertel Temple Bar in Dublin, von seiner Vergangenheit bis in die geschäftige Gegenwart. Unterwegs erfährst du mehr über die Geschichte der irischen Küche und erhältst Einblicke in die Ursprünge unserer traditionellen Gerichte. Entdecken Sie, wie das Team von The Shack alte Favoriten neu interpretiert und dabei dem irischen Erbe treu geblieben ist.

Als Besitzer des The Shack Restaurants teile ich meine persönliche kulinarische Reise, die sich über 26 Jahre erstreckt und mehr als 2,5 Millionen Gäste aus der ganzen Welt bedient. Es ist mir eine Ehre und ein Privileg, diese Sammlung traditioneller, klassischer und moderner irischer Rezepte aus unserer Speisekarte und unserer Spezialitätentafel zu präsentieren.



Erhältlich unten zum Kauf

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

DEUTSCHE SPEISEKARTE 2026

Tag Zeit Leichte Mahlzeiten Menü

Serviert von 12 bis 17 Uhr täglich.

Tasse Suppe des Tages €7

Fragen Sie den Kellner für Details. *2,14

Traditionelles irisches Frühstück €12.50

Eier, Wurst, Speck, gegrillte Tomate, Schwarzweiss-Pudding. Serviert mit heißem Toast. *1,2,3,14

Gezogenes Schweinefleisch Burger ... € 13.75

Langsam gebratenes Schweinefleisch mit einem Hauch Knoblauch-Ingwer-BBQ-Sauce, serviert in einem gerösteten Blaa mit Chunky Chips *1,13,14

Speck und Kohl ... €13.50

Lende vom irischen Speck auf einem Bett aus Butterkohl.

Serviert mit Petersilien-Sahnesauce.

Ofenkartoffel ... €10.50

Volle Ofenkartoffel gefüllt mit knusprigem Speck und irischem Käse.

Fischstäbchen-Sandwich ... €15,00

Gegrilltes Sauerteigbrot mit in Panko panierten Seehecht-Goujons, Sauce Tartare und eingelegten Zwiebeln 1 (Weizen) 3,4,13

Frühstücks-Muffin ... €15,00

Geräucherter Lachs mit pochierten Eiern und Sauce Hollandaise

1 (Weizen) 2,3,4

Arán Sourdough na Maidine ... €12,95

Gegrilltes Sauerteigbrot mit Rührei, knusprigem Speck, Guacamole und Kirschtomaten

1 (Weizen) 3,4



Allergene: 1 Gluten. 2 Milch 3 Eier. 4 Fisch 5 Weichtiere. 6 Krebstiere. 7 Sellerie. 8 Nüsse. 9 Erdnüsse. 10 Sesamsamen 11 Soja. 12 Lupin 13 Senf 14 Sulfite.

A la carte

Serviert von 12 bis 11 Uhr täglich

Vorspeisen

Dublin Meeresfrüchte Fischsuppe ... €10.50

Eine Auswahl von Meeresfrüchten und Wurzelgemüse, gekocht in dickem cremigem Weißweineintopf. *1,2,4,5,6,14

Tasse Suppe ... €7

große herzhafte Tasse hausgemachte Suppe. Fragen Sie den Kellner für Details. *1,2,14

Irische Apfelwürfelchen ½Kg .. €10.50

Miesmuscheln in ihren Muscheln, pochirt in Irischer Apfelwein und fertig mit Sahne und frischen Kräutern.*1,2,5,14

Würzige Grill von Hühnerflügel... €9.95

Tief gebraten bis knusprig und serviert mit einer würzigen Barbecue- Soße. *1,7,13,14

Shack Leberpastete ... €9.95

Hühnerleber und Brandy Leberpastete, serviert mit Cumberland Soße. *1,2,14

Eiche geräucherter Irische Lachs.. €12.95

Irish geräucherter Lachs traditionell serviert. *1,2,4,14

Garnelen in HEISSEM ÖL € 11,75

Garnelen gekocht in irischem Rapsöl, mit Knoblauch und einem Hauch Chili.
Serviert mit hausgemachtem Schwarzbrot.

Knusprige Calamari.... €9.95

Gesalzene, knusprige Calamari, frittiert und mit Knoblauch-Mayonnaise serviert.

Speck- und Kohlkroketten ... €7,00 pro Stück

mit Petersilien-Mayonnaise
1 (Weizen), 2

Aufgeschlagener Ziegenkäse ... €7,00 pro Stück

mit Crackern aus irischem Honig und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer
1 (Weizen), 2,3,13

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Mindestens 2 Personen

Rogha na gCáis ... €12,95 pro Person

Auswahl irischer Käsesorten (bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl).
Serviert mit Sellerie, Chutneys, eingelegtem Gemüse, Trauben und Crackern.
1 (Weizen), 2,7,13

The Celtic Charcuterie ... €12,95 pro Person

Auswahl kalt servierter irischer Fleischspezialitäten und Pastete
(bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl).
Serviert mit Cornichons, Relish, Chutney und hausgemachtem Schwarzbrot.
1 (Gerste), 2

The Celtic Beart ... €12,95 pro Person

Auswahl irischer Käsesorten und kalt servierter irischer Fleischspezialitäten
(bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl).
Serviert mit Sellerie, Chutneys, eingelegtem Gemüse, Trauben, Cornichons, Relish und
hausgemachtem Schwarzbrot.
1 (Gerste & Weizen), 2,7,13



Salatauswahl

Shack Salat

Vorspeise €9.50

Fügen Sie Hähnchen zu Ihren Salat hinzu + €3.75
Fügen Sie Speck zu Ihren Salat hinzu +€1.65
Fügen Sie Granele zu Ihren Slat hinzu+€3.75

Hauptgericht €14.95

Fügen Sie Hähnchen zu Ihren Salat hinzu + €5.25
Fügen Sie Speck zu Ihren Salat hinzu +€3.75
Fügen Sie Granele zu Ihren Slat hinzu+€5.25

Eine Schüssel gemischte Blätter mit Kirschtomaten, Würfel von irischem Käse, Rote Zwiebel,
geröstete Erdnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne und Sonnenblumenkerne, mit Shack Dressing.
*1,2,8,13 14

Traditionelle Irische

Irische Eintopf... €21

Ein traditioneller Eintopf aus Lamm, Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln *1,2,14

Lammkeule... €24

Geschmorter Lammkeule auf einem Bett aus gebuttertem Kohl mit einem frischen Thymian und Rotwein Soße *2,14

Rindfleisch Irland.... €21

Ein Eintopf aus Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Rotwein und Getreide Senf. *13,14

Irische Bangers und Mash ... €19.50

Gourmet-Schweinswürste, serviert auf einem Bett aus Colcannon mit einer Soße aus roten Zwiebeln

Beef cheek ... €25.00

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



Geflügel

Shack Hähnchen ... €18.95

Hühnerbrust, gebraten Topf Fried mit frischen Tomatensauce, frischem Knoblauch, Champignons und frischer Sahne *2,14

Irish Whisky Hühnchen, €18.95

Hühnerbrust, gebratene Topf und serviert auf der Oberseite ein Irish Whisky, Knoblauch, Champignons und Zwiebel-Sahne- Soße *2,14

Connemara Hühnchen ... €18.95

Hühnerbrust ,gebraten Topf mit Irish Mist, geräucherter Speck , Champignons und frische Sahne . *2,14

Hühnchen-Tagliatelle ... 18.95 €

Gewürfelte Hühnchenbrust, geräucherter Speck, Zwiebel und Champignons mit frischen Tagliatelle und Tomatensauce *1,2,14

Hähnchen filet burger €19.95

In Buttermilch marinierte 8 Unzen Hähnchenbrust mit Butterfließ, mit Dubliner-Käse, Zwiebeln, Tomaten und Salat, Shack-Relish und geröstetem Blaa. Serviert mit hausgemachten Chips. *1,2,13

Meeresfrüchte

Lachsfilet... €25.50

Gebraten Topf mittlerer Schnitt von frischem Lachs gekocht mit einer Vermouth Cream Soße.
2,4,6,14

Fügen Sie Garnelen hinzu +5.25

Fisch & Chips ... €22.95

Filet vom frischen Seehecht in Bier-Teig beschichtet und goldene gebraten serviert mit Chips,
Erbsenpüree und Tartarsoße. 1,2,3,4 13, 14

Dublin Meeresfrüchte Fischsuppe .. €22.95

Eine Auswahl von Meeresfrüchten und Wurzelgemüse, gekocht in dickem cremigem
Weißweineintopf. *1,2,4,5,6,14



Rindfleisch

Alle unsere Rindfleisch sind 100% mit Grass gefüttert und irischen Qualität gewährleistet.

8oz Filet Steak ...€39

Holzkohle gegrillte Filet Steak und nach Ihren Geschmack gekocht.

10oz Irische Ribeye-Steak ...€35

Holzkohle gegrillte Ribeye-Steak und nach Ihren Geschmack gekocht.

Wählen Sie eine mit Ihren Steak

Gemischte Pfefferkörner und Brandy. *2,14

Knoblauchbutter. *2

Irische Whisky Soße. *2,14

Shack Soße. *2,14



Vegetarisch

Frische Nudeln ... €18

Waldpilze, Zwiebeln und frische Kräuter, geworfen mit frischen Tagliatelle und vollendet mit Trüffelöl und frischer Sahne. *1,2,6,14

Nachos nach irischer Art ... €18

Knusprige Kartoffeln mit Tomatensalsa, Sauerrahm, Jalapenos, Guacamole und Dubliner-Käse. *2,14

Traditioneller Kartoffelpuffer ... €18

Kartoffelpfannkuchen, serviert mit gegrilltem Gemüse, geröstetem Knoblauch, roter Paprika-Essenz. *1,2,3,14



Beilage

Pro Portion €6

Gebratenes Wurzelgemüse

Auswahl an Wurzelgemüse, geröstet.

Beilagensalat

Gemischte Blätter mit Bändern aus Gurken, Karotten, Strauchtomaten, roten Zwiebeln, geworfen mit Shack-Dressing. *13

Kartoffelpüree

Cremiger Kartoffelbrei mit irischer Butter. *2

Brokkoli

Brokkoli in irischer Butter geworfen. *2

Klobige Chips

Handgeschnittene Chunky Chips und frittiert in Rapsöl.

Gebutterter Kohl

Grünkohl mit irischer Butter geworfen. *2

Champion

Cremiges Kartoffelpüree mit fein gehackten Frühlingszwiebeln und irischer Butter. *2

Dessert Karte

€7.95

Schokoladenkekstkuchen mit Kirschen *1,2,14

Schokoladenkekstkuchen aus feinsten irischen Schokolade mit glasierten Kirschen, sonnengereiften Sultaninen und Keksen.

Dreifaltigkeitsmess. *3,14

Eine Interpretation des traditionellen Eaton College Pavlova.
Crushed Baiser mit frischer Sahne und Erdbeeren. In einem Glas serviert.

Heißer Apfelkuchen. *1,2,3,14

Ein traditioneller Apfelkuchen mit hausgemachtem Pudding

Baileys-Käsekuchen. *1,2,3,14

Bourbon-Keks-Boden, garniert mit geschlagener Käsecreme, geschnürt mit Bailey's Irish Cream

Eiscreme. *2,3,8,14

Wählen Sie aus einer Auswahl an Wexford Ice Creams: Fragen Sie Ihren Server

Shack-Käseplatte. *1,2,14

Auswahl an Irish Cheese Brie, Dubliner Cheddar, Millens, geräuchertem Gubben und Cashel Blue, serviert mit Tomaten-Chutney und Wasserkeksen



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

