The Shack 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

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.

Questo libro è GRATUITO per i nostri ospiti. Una copia per tavolo

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

info@ShackRestaurant.ie www.ShackRestaurant.ie

MENÙ IN ITALIANO 2026

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.

Panino con Bastoncini di Pesce ... €15,00
Pane sourdough grigliato con filetti di merluzzo impanati al Panko, salsa tartara e cipolle sott'aceto
1 (Grano) 3,4,13

Muffin della Colazione ... €15,00
Salmone affumicato con uova in camicia e salsa olandese
1 (Grano) 2,3,4

Arán Sourdough na Maidine ... €12,95
Pane sourdough grigliato con uova strapazzate, bacon croccante, guacamole e pomodorini
1 (Grano) 3,4

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 erbette 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)

Crocchette di Bacon e Cavolo … €7,00 al pezzo

con maionese al prezzemolo
1 (Grano), 2

Caprino Montato … €7,00 al pezzo

con cracker al pepe nero e miele irlandese
1 (Grano), 2,3,13

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Minimo 2 persone

Rogha na gCáis … €12,95 a persona
Selezione di formaggi irlandesi (chiedere al personale di sala per la selezione del giorno).
Servita con sedano, chutney, sottaceti, uva e cracker.
1 (Grano), 2,7,13

The Celtic Charcuterie … €12,95 a persona
Selezione di salumi irlandesi e pâté
(chiedere al personale di sala per la selezione del giorno).
Servita con cornichon, relish, chutney e pane integrale fatto in casa.
1 (Orzo), 2

The Celtic Beart … €12,95 a persona
Selezione di formaggi irlandesi e salumi irlandesi
(chiedere al personale di sala per la selezione del giorno).
Servita con sedano, chutney, sottaceti, uva, cornichon, relish e pane integrale fatto in casa.
1 (Orzo & Grano), 2,7,13

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

Guancia di Manzo … €25,00
Cotta lentamente nel vino rosso, servita su un letto di purè di patate "champ".

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 erbette 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

€7.95

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

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 Cheteau 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 Sancere. 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 silkily 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