



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 dezvoltării imobiliare 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 chirie 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 Eire

"Flavours of Éire - A History of Irish Cuisine" poartă cititorul într-o călătorie captivantă prin evoluția culinară a Irlandei. Restaurateur, 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.

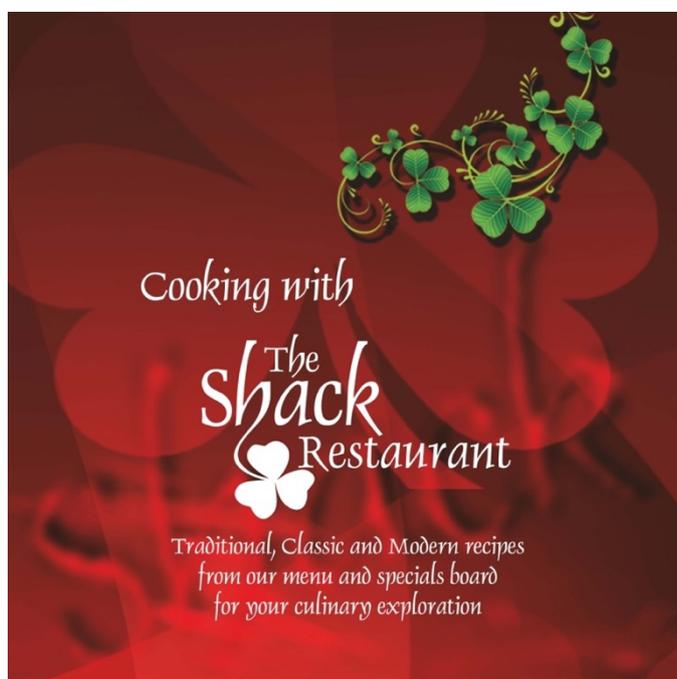
Această carte este GRATUITĂ pentru oaspeții noștri. Un exemplar per masă.

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 2026

Meniu Zilnic, Usor

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

Supa zilei €7

Întreabă chelnerul detalii. *2,14

Mic Dejun Tradițional Irlandez €12.50

Ouă, cârnăciori, bacon, roșii la gratar, budincă albă&neagră.

Servit cu paine prajita. *1,2,3,14

Burger de pork... €13.75

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

Slănină și varză ... €13,50

Coapsă de slănină irlandeză pe un pat de varză cu unt.

Servit cu sos de cremă de pătrunjel.

Cartofi la cuptor ... €10,50

Cartofi la cuptor umpluți cu slănină crocantă și brânză irlandeză

Sandviș cu degete de pește ... €15,00

Panko la grătar cu maia, bucăți de merluciu pane, sos tartar și ceapă murată 1 (grâu) 3,4,13

Brioșă pentru micul dejun ... €15,00

Somon afumat cu ouă poșate și sos olandez

1 (grâu) 2,3,4

Ouă maia Arán cu maia ... €12,95

Ouă omletă la grătar cu maia, bacon crocant, guacamole și roșii cherry

1 (grâu) 3,4

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 ... €7

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

Midii irlandeze in cidru 1/2 Kg... €10.50

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 ... €9.95

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 ... €9.95

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

Somon irlandez afumat ... €12.95

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

Creveti in ulei iute ... €11.75

Creveti prajiti in 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

Crochete de bacon și varză ... €7,00 per unitate

cu maioneză cu pătrunjel. 1 (grâu), 2

Brânză de capră bătută ... €7,00 per unitate

cu biscuiți cu piper măcinat și miere irlandeză 1 (grâu), 2, 3 13



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 €14.75

- 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

APERITIVE DE ÎMPĂRȚIT Min 2 Persoane

Rogha na gCáis ... €12,95 de persoană

Selecție de brânzeturi irlandeze (Întrebați chelnerul pentru selecția de azi). Servit cu țelină, chutney, murături, struguri și biscuiți.
1 (Grâu), 2, 7, 13

Mâncărurile Celtice ... €12,95 de persoană

Selecție de mezeluri irlandeze reci, pate (Întrebați chelnerul pentru selecția de azi), servit cu relish de cornichons, chutney și pâine neagră de casă. 1 (Orz), 2

The Celtic Beart ... €12,95 de persoană

Selecție de brânzeturi irlandeze și mezeluri irlandeze reci (Întrebați chelnerul pentru selecția de azi). Servit cu țelină, chutney, murături, struguri, relish de cornichons, chutney și pâine neagră de casă. 1 (Orz și Grâu), 2, 7, 13



Traditional Irlandez

Tocană Irlandeză de miel... €21

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

Pulpa de miel ... €24.00

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

Vită Irlandeză... €21

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

Cârnăciori Irlandezi €19.50

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

Obraz de vită ... €25,00

Gătit lent în vin roșu pe un pat de cartofi champignon cu un sos bogat de vin roșu. Recomand un vin pentru asortare.



Carne De Pui

Puiul Shack ... €18.95

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. €18.95

Piept de 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... €18.95

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

Pui Connemara ... €18.95

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

Burger de pui... €19.95

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 ... €22.95

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
Adaugă Creveți +5.25

Pește & Cartofi Prăjiți ... € 22.95

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 ... €22.95

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 €39

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

Muschi de vita 285gr€35

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.....€19.95

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... €18

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 ... €18

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

Clătite tradiționale de cartofi ... €18

Clătite de cartofi servite cu legume la grătar, usturoi prăjit, esență de ardei roșu.

Garnituri

Per Porție €6

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

Meniu desert

Deserturile noastre sunt toate făcute în casă în bucătăria noastră.

€7.95

Tort de biscuiți de ciocolată cu cireșe.

Tort cu biscuiți de ciocolată făcut din cea mai bună ciocolată irlandeză cu cireșe glazurate, Sultanine coapte la soare, biscuiți și cireșe.

Mizeria Trinity.

"O abordare a tradiționalului Eton College Pavlova".
Beza zdrobită cu smântână proaspătă și căpșuni.
Servit într-un pahar.

Plăcintă fierbinte cu mere.

O plăcintă tradițională cu mere adâncă cu cremă de casă.

Tort cu brânză Baileys.

bază de biscuiți bourbon, acoperită cu cremă de brânză bătută,
Împletit cu cremă irlandeză Bailey's.

Înghețată.

Alege din selecția noastră: păstaie de vanilie, pâine brună, rom,
și stafide cu sos de caramel.

Coffees Menu

Americano ... €3.50
Regular or Decaffeinated

Cappuccino ... €3.95
Milky n Frothy with a Marshmallow on the side
***2, I4**

Espresso ... €2.95
Small n Strong

Double Espresso ... €3.95
Double n Strong

Hot Chocolate & Marshmallows ... €4.25
Creamy Premium Chocolate Drink. *** 2. I4**

Irish coffee 0.0% Alternative Whiskey... €8.50.
Double espresso, Rebel Whiskey 0.0% , Brown Sugar and
Floated with Fresh Cream. *** 2. I4**

Shack Coffee ... €8.50
Ruby Port, Double Espresso, whiskey Alternative, Irish honey,
topped with fresh cream. *** 2. I4**

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

