



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 Historia de Temple Bar

La zona de Temple Bar tiene una merecida reputación como el corazón cultural de Dublín. Con una superficie de pocas manzanas en la orilla sur del río Liffey, la zona comprende lo mejor que la capital irlandesa tiene para ofrecer, desde restaurantes de primera clase y bares animados hasta teatros y galerías de arte de renombre. Con sus callejones empedrados, boutiques extravagantes y artistas callejeros, Temple Bar atrae a visitantes de todo el mundo, deseosos de empaparse del ambiente y disfrutar de la cultura tradicional irlandesa.

El área en sí tiene una rica historia, que se remonta al año 795 d.C., cuando los vikingos se asentaron allí. Alrededor de 800 años después, Sir William Temple, el administrador académico principal del Trinity College, construyó su casa y jardines allí y se cree que el área fue nombrada en honor a su familia. Otra teoría es que fue bautizado como un guiño a Temple Bar en Londres. El 13 de abril de 1742, Fishamble Street fue el lugar de la primera representación de El Mesías de Händel y ahora se lleva a cabo una representación anual en la misma fecha.

Sin embargo, Temple Bar no siempre ha disfrutado de tiempos tan saludables. En 1707 funcionó desde la zona una aduana, donde se tramitaban los trámites de importación y exportación del gobierno, dando lugar a prósperas tabernas, almacenes e incluso burdeles. Sin embargo, el boom duró menos de un siglo. En 1791 la aduana se trasladó a un local más grande y, como resultado, el área de Temple Bar cayó en decadencia. Rápidamente sus edificios quedaron abandonados, y pronto se consideró un lugar que era mejor evitar. Sin embargo, su impopularidad resultó ser algo positivo, ya que salvó a Temple Bar de los promotores inmobiliarios de Dublín, que acabaron con gran parte de la arquitectura histórica de la ciudad durante la década de 1960.

En la década de 1980, la compañía de autobuses Coras Iompair Eireann estaba lista para construir una gran estación de autobuses en Temple Bar y, mientras la planificación estaba en curso, los edificios circundantes se ofrecieron a alquileres bajos. Esto atrajo a artistas, dueños de tiendas, restaurantes y otros negocios a la zona, lo que hizo que Temple Bar comenzara a prosperar nuevamente.

Una serie de protestas pusieron fin a la estación de autobuses planeada por la compañía de autobuses y en 1991 el gobierno creó Temple Bar Properties Ltd con el objetivo de reurbanizar el área y atraer visitantes. Así que así nació la zona de Temple Bar de hoy, un centro bohemio y vibrante para que todos disfruten.

Ahora Temple Bar recibe alrededor de cuatro millones de turistas cada año, pero los lugareños tampoco son inmunes a sus encantos y a menudo se les puede encontrar disfrutando de su famosa vida nocturna. Desde música en vivo hasta mercados tradicionales al aire libre, el área realmente tiene algo para todos.

Lea más sobre la historia de Temple Bar en nuestro libro electrónico. Disponible para descargar solo 3,50 €

www.ShackRestaurant.ie/products



Flavours of Eire

"Sabores de Éire - Una historia de la cocina irlandesa" lleva al lector a un viaje cautivador a través de la evolución culinaria de Irlanda. El restaurador, David Ellis, traza el vibrante tapiz de la cultura gastronómica irlandesa.

Desde los antiguos festines gaélicos hasta el renacimiento culinario actual, sé testigo de la fascinante transformación de la cocina irlandesa. Explora guisos abundantes, el auge de la papa y la fusión de recetas tradicionales con influencias globales. David navega hábilmente por el panorama culinario irlandés, destacando momentos, personalidades y recetas clave.

Pero este viaje se extiende más allá de la cocina. "Flavours of Éire" explora el turismo culinario, donde el encanto de Irlanda atrae a entusiastas de la comida de todo el mundo. Tanto si eres un aficionado a la historia como si eres un curioso aficionado a la comida, este libro ofrece una mezcla de erudición y narración.

Este libro es gratuito para nuestros clientes.

Un ejemplar por mesa.

Cooking with The Shack Restaurant

¡Un viaje culinario con un toque diferente! Este libro transporta a los lectores a través del histórico distrito de Temple Bar de Dublín, desde su pasado hasta el bullicioso presente. En el camino, explorará una breve historia de la comida irlandesa, obteniendo información sobre los orígenes de nuestros platos tradicionales. Descubre cómo el equipo de The Shack ha reinventado los viejos favoritos mientras se mantiene fiel a la herencia irlandesa.

Como propietario de The Shack Restaurant, comparto mi viaje gastronómico personal, que abarca más de 26 años sirviendo a más de 2.5 millones de huéspedes de todo el mundo. Es un honor y un privilegio presentar esta colección de recetas irlandesas tradicionales, clásicas y modernas de nuestro menú y tablero de especiales.

Disponible para comprar a continuación



[Libro electrónico 14,95 €](#) - [Libro de tapa blanda 30,00 €](#)

MENÚ EN ESPAÑOL 2026

Menu del Dia

Servido de las 12:00 horas hasta las 17:00 horas.

Sopa del día €7

Pregunta el camarero. *2,14

Sopa de mariscos €10.50

Sopa crema de mariscos, zanahorias y patatas *2,4,5,6,14

Desayuno Tradicional Irlandés €12.50

Huevos, salchichas, bacón, tomates asados, pudín blanco y negro.

Servido con tostadas calientes*1,2,3,14

Hamburguesa de cerdo desmenuzado... €12.75

Cerdo asado a fuego lento con un toque de salsa barbacoa de ajo y jengibre, servido en una blaa tostada con patatas fritas gruesas.

Tocino y col ... €13,50

Lomo de tocino irlandés sobre una cama de repollo con mantequilla.

Servido con salsa de crema de perejil.

Hamburguesa de cerdo desmenuzado ... €13.75

Cerdo asado a fuego lento con un toque de ajo y salsa BBQ de jengibre.

Servido en un blaa tostado con patatas fritas gruesas.

Patata al horno ... €10,50

Patata al horno rellena de tocino crujiente y queso irlandés.

Sándwich de Tiras de Pescado ... €15,00

Pan de masa madre a la parrilla con tiras de merluza empanadas en Panko, salsa tártara y cebolla encurtida. 1 (Trigo) 3,4,13

Muffin de Desayuno ... €15,00

Salmón ahumado con huevos escalfados y salsa holandesa. 1 (Trigo) 2,3,4

Arán Sourdough na Maidine ... €12,95

Pan de masa madre a la parrilla con huevos revueltos, bacon crujiente, guacamole y tomates cherry. 1 (Trigo) 3,4



Alérgenos: 1 Gluten. 2 Leche. 3 huevos. 4 Pescado. 5 Moluscos. 6 Crustáceos. 7 Apio. 8 Nueces. 9 Cacahuets. 10 Semillas de sésamo. 11 Soja. 12 Lupin. 13 Mostaza. 14 Sulfitos.

Menú del Carta

Aperitivos

Sopa crema de mariscos ... €10.50

Una selección de mariscos y verduras cocinada en una sopa cremosa de vino blanco.*1,2,4,5,6,14

Sopa del día a la taza ... €7

Sopa casera fresca servida en una taza. Pregunta los detalles al camarero. *1,2,14

Mejillones irlandesas in sidra . 1/2Kg .. €10.50

Mejillones en concha, en sidra irlandesa, con salsa y hierbas frescas.*1,2,5,14

Alas de pollo picantes a la parrilla ... €9.95

Alas de pollo picantes a la parrilla servidas con una salsa barbacoa picante. *1,7,13,14

Pate Shack ... €9.95

Hígado de pollo y pate de coñac, servido con salsa Cumberland . *1,2,14

Salmon irlandés ahumado .. €12.75

Salmon irlandés ahumado, servido tradicional. *1,2,4,14

Gambas en Aceite CALIENTE.... €11.75

Langostinos cocinados en aceite de colza irlandés, con ajo y un toque de chile.
Servido con Pan Integral Casero *6,1,2,11

Calamares Crujientes.... €9,95

Calamares crujientes salados, fritos y servidos con mayonesa de ajo. *6,1,2,11

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



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Mínimo 2 personas

Rogha na gCáis ... €12,95 por persona

Selección de quesos irlandeses (consulte al personal de sala para la selección del día).

Servido con apio, chutneys, encurtidos, uvas y crackers.

1 (Trigo), 2,7,13

The Celtic Charcuterie ... €12,95 por persona

Selección de embutidos irlandeses y paté

(consulte al personal de sala para la selección del día).

Servido con pepinillos, relish, chutney y pan integral casero.

1 (Cebada), 2

The Celtic Beart ... €12,95 por persona

Selección de quesos irlandeses y embutidos irlandeses

(consulte al personal de sala para la selección del día).

Servido con apio, chutneys, encurtidos, uvas, pepinillos, relish y pan integral casero.

1 (Cebada y Trigo), 2,7,13



Selección De Ensaladas

Estilos de ensaladas Shack

Aperitivo €9.50

Añade pollo a su ensalada. +€3.75

Añade bacón a su ensalada. +€1.65

Añade gambas a su ensalada. +€3.75

Primer plato €14.50

Añade pollo a su ensalada. +€5.25

Añade bacón a su ensalada. +€3.20

Añade gambas a su ensalada. +€5.25

Un tazón con mezcla de hierbas con rodajas de pepino, zanahoria, tomates cerezas, cubitos de queso irlandés, cebolla roja, cacahuets tostadas, nueces, semillas de girasol, mezclado con

Salsa de Shack. *1,2,8,13 14

Pájaro

Pollo Shack ... €18.95

Pechuga de pollo, asada en sartén, con salsa fresca de tomate, ajo fresco, champiñón y nata fresca. *2,14

Pollo Irlandes Whisky . €18.95

Pechuga de pollo, asada en sartén, por encima con una salsa de Whisky irlandés, ajo, champiñón y salsa de nata con cebolla. *2,14

Pollo Connemara ... €18.95

Pechuga de pollo, asada en sartén, con Irish Mist, bacón ahumado, champiñón y nata fresca. *2,14

Tallarines de pollo... €18.95

Pechuga de pollo troceada, bacon ahumado, cebolla salteada y champiñones con tallarines frescos y salsa de tomate *1,2,14

Hamburguesa De Filete De Pollo €18.95

8 oz de pechuga de pollo marinada en suero de mantequilla, con queso Dubliner, cebolla, tomate y lechuga, sazónador Shack y blaa tostada.
Acompañado de papas fritas de la casa. *1,2,13



Tradicional Irlandés

Estofado Irlandés... €21

Estofado tradicional de cordero, zanahorias, cebollas y patatas *1,2,14

Salchichas Irlandesas €19.50

Salchichas de cerdo irlandesas a la parrilla. Servidas en una cama Colcannon con una salsa de cebolla roja. *1,2,14

Jarrete de cordero ... €24

Jarrete de cordero cocido a fuego lento, en una cama de col en mantequilla, tomillo fresco y salsa de vino tinto. *2,14

Carne de ternera irlandesa.... €21

Un guiso de ternera con nabo, cebolla perla, mostaza en grano y tomate fresco, servido con pastel de patatas irlandés y pan integral casero.. *13,14

Beef cheek ... €25.00

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

Mariscos

Filete de Salmon ... €25.25

Salmon fresco, a la plancha, preparado con salsa Vermouth. 2,4,6,14
Añade Gambas +5.25

Pescado & Patatas Fritas ... €22.95

Filete de Merluza fresca, empanado, con papas fritas, pimienta y salsa tártara. 1,2,3,4 13, 14

Sopa crema de Mariscos Dublin ... €22.95

Una selección de mariscos y verduras cocidas en salsa de vino blanco. *1,2,4,5,6,14



Vaca

Toda la carne de res en nuestro menú es 100% alimentada con pasto y de calidad irlandesa asegurada.

10oz Filete de ternera ... 39 €

Filete a la parrilla cocinado a tu gusto.
Adornado con champiñones y cebollas salteados.

10 oz de filete de costilla irlandés ... 35 €

Filete de costilla a la parrilla cocinado a tu gusto
Para acompañar tu Steak Selecciona una Salsa:

Mezcla de granos de pimienta y brandy.

Mantequilla de ajo

Salsa de whisky irlandés

Salsa Shack – Ajo, Crema y Tomate Fresco

Shack Hamburgeresa Irlandesa ... 19,95 €

Dos pechugas de res irlandesas caseras de 4 oz con queso dublinés y tocino, cebollas, tomate y lechuga, servidas con salsa de tomate en un blaa tostado con papas fritas cortadas en casa.

Vegetariano

Pasta Fresca... €18

Champiñones del bosque, cebollas y hierbas frescas salteados con tallarines frescos y acabado con aceite de trufa y nata fresca. *1,2,6,14

Nachos a la Irlandesa... €18

Papas crujientes cubiertas con salsa de tomate, crema agria, jalapeños, guacamole y queso Dubliner. *2,14

Tortita de patata tradicional... €18

Tortita de papas servida con verduras asadas al carbón, ajo asado y esencia de pimiento rojo. *1,2,3,14

Acompañamiento

Por Porción €6

Verduras asadas

Selección de verduras, asadas.

Patatas Fritos Rechoncho

Cortados a mano y fritos en aceite de girasol

Ensalada

Mezcla de hojas con rodajas de pepino, zanahorias, tomates cherry, cebolla roja, finalizada con un Salsa de Shack.

Puré de patata

Puré de patata cremosa con mantequilla irlandesa

Brócoli

Brócoli salteado en mantequilla irlandesa. *2

Repollo con mantequilla

Repollo verde mezclado con mantequilla irlandesa. *2

Campeón

Puré de patatas cremoso con cebolletas finamente picadas y mantequilla irlandesa. *2

Menu de Postres

€7.95

Bizcocho De Chocolate Con Cerezas *1,2,14

Pastel de galleta de chocolate elaborado con el mejor chocolate irlandés con cerezas glaseadas, sultanas maduras al sol y galleta.

Desorden de la Trinidad. *3,14

Una versión del tradicional Eaton College Pavlova.
Merengue Triturado con Nata Fresca y Fresas. Servido en Copa.

Tarta de manzana caliente. *1,2,3,14

Tarta de manzana tradicional con natillas caseras

Pastel de queso Baileys. *1,2,3,14

Base de galleta bourbon, cubierta con crema de queso crema batida, mezclada con crema irlandesa Bailey's

Helado. *2,3,8,14

Elija entre una selección de cremas Wexford Ire: pregunte a su mesero

Plato de queso Shack. *1,2,14

Selección de queso brie irlandés, cheddar Dubliner, Millens, Gubben ahumado y Cashel blue, servido con chutney de tomate y galletas de agua



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

Vino de Irlanda

Copla / Bottela

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