



The Shack Restaurant

A white shamrock logo, consisting of three heart-shaped leaves, is positioned to the left of the word "Restaurant" in the main title.

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 dezvoltatorii imobiliari 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 chirii 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.

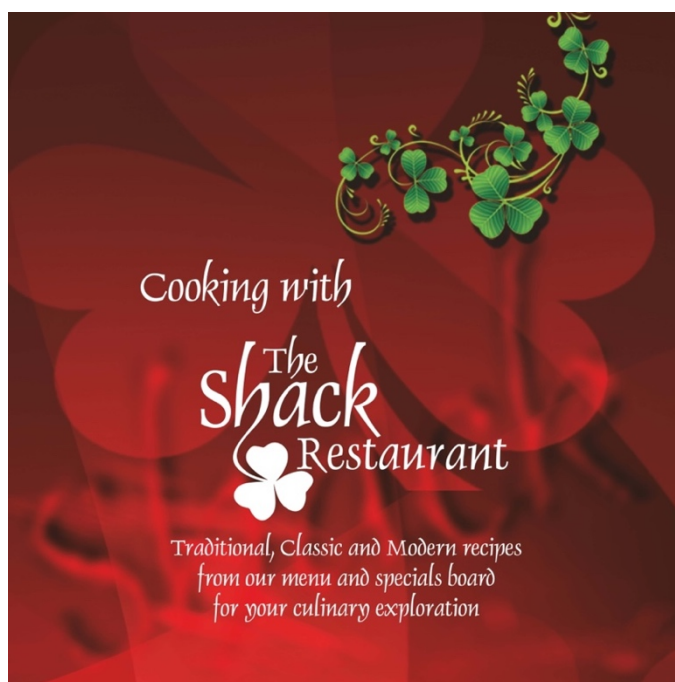
Această carte este GRATUITĂ pentru oaspeții noștri. Un exemplar per masă.

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 Sulfiiți.



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 în 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 în ulei iute ... €11.75

Creveti prajiti în 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

Piet 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".
Bezea 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: pâstaie 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, 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