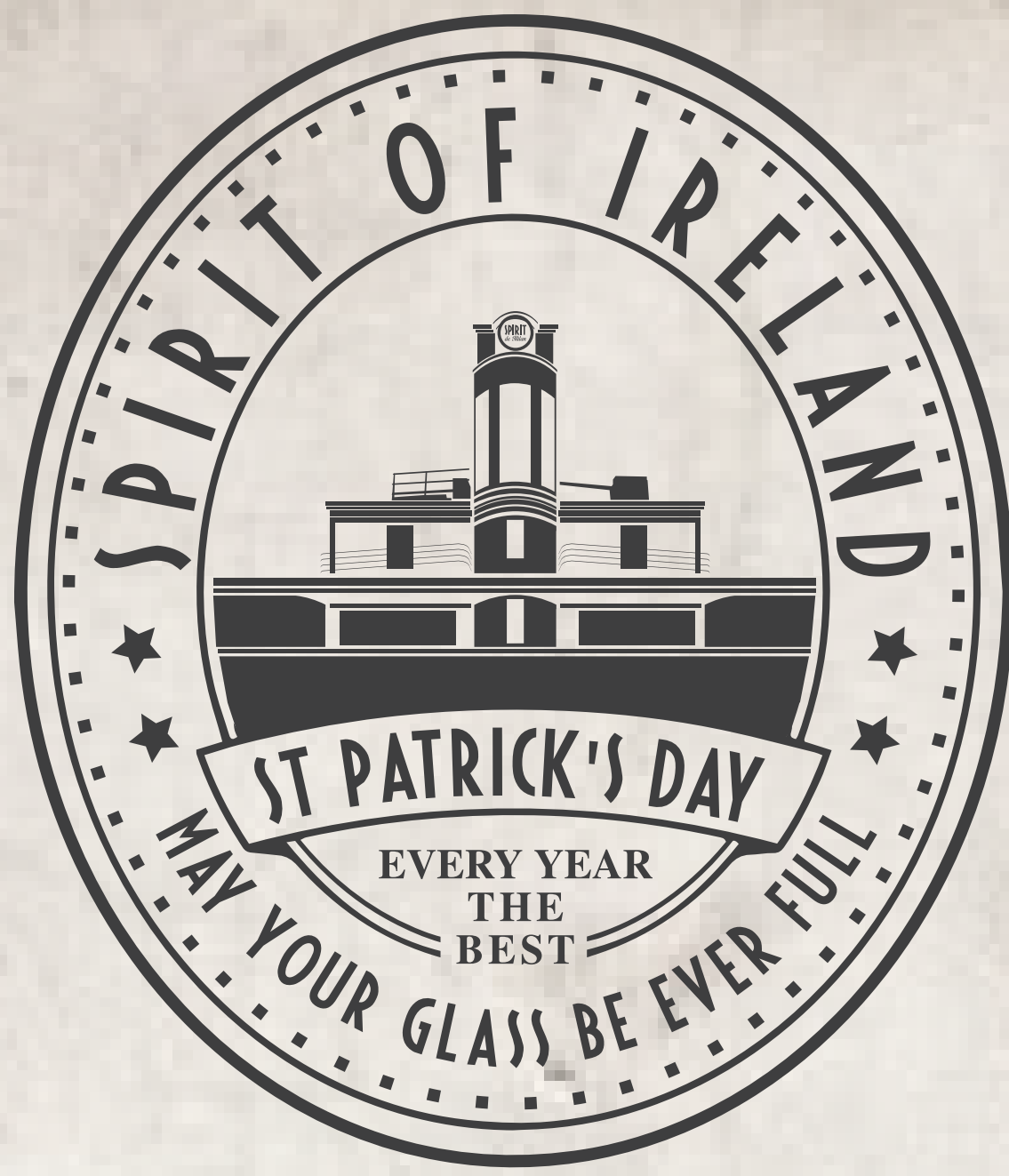




IRISH BRUNCH

sabato 19 e domenica 20 marzo 2022 - dalle 12.30 alle 15.00

GUINNESS STEW MENU

— 25 EURO —

Stufato di manzo alla Guinness
servito con un pasticcio di verza e patate

Onion rings
[anelli di cipolla fritti]

Irish soda bread
[pane di soda]

Guinness chocolate cake *or* Irish apple pie
[torta al cioccolato con birra Guinness o
torta tipica irlandese alle mele]

American coffee *or* tea
Orange juice

CODDLE & EGGS MENU

— 25 EURO —

Antica ricetta di Dublino
con salsiccia, cipolle e patate

Scrambled eggs
[Uova strapazzate]

Onion rings
[anelli di cipolla fritti]

Irish soda bread
[pane di soda]

Guinness chocolate cake *or* Irish apple pie
[torta al cioccolato con birra Guinness o
torta tipica irlandese alle mele]

American coffee *or* tea
Orange juice

SALMON & EGGS MENU

— 25 EURO —

Salmone affumicato servito con
burro salato e irish soda bread

Scrambled eggs
[Uova strapazzate]

Onion rings
[anelli di cipolla fritti]

Irish soda bread
[pane di soda]

Guinness chocolate cake *or* Irish apple pie
[torta al cioccolato con birra Guinness o
torta tipica irlandese alle mele]

American coffee *or* tea
Orange juice

VEGGIE & EGGS MENU

— 25 EURO —

Pasticcio di verza e patate
con formaggio erborinato vaccino e cheddar

Scrambled eggs
[Uova strapazzate]

Onion rings
[anelli di cipolla fritti]

Irish soda bread
[pane di soda]

Guinness chocolate cake *or* Irish apple pie
[torta al cioccolato con birra Guinness o
torta tipica irlandese alle mele]

American coffee *or* tea
Orange juice

KIDS MENU [Fino a 12 anni]

Dublin coddle - Potato chips - Irish soda bread
[antica ricetta tipica di Dublino con salsiccia, cipolle e patate
patatine fritte - pane di soda]
Orange juice

Guinness chocolate cake
[torta al cioccolato con birra Guinness]

— *or* —

Irish apple pie
[torta tipica irlandese alle mele]

— 15 EURO —