

Oíche Ghaelach

BIACHLÁR

CÉAD CHÚRSAÍ

Anraith práta le bagún agus glasraí

Anraith spionáiste agus muisiriún mar aon le harán crústail biatais

Uibheacha Gaelacha ar leaba leitíse mar aon le práta

Bacstaí agus pancóga prátaí cócaráilte mar aon le scuais imchnó
uachtarúil agus bagún brioscánach

PRÍOMHCHÚRSAÍ

Stobhach uaineola traidisiúnta mar aon le heorna agus arán Guinness de
dhéantús baile

Liamhás bÁCáilte le crústa mustard mar aon le gratin soilire uachtarúil,
biatas, prátaí agus anlann úll

Stéig Guinness ghalstofa mar aon le hoinniúin uachtarúla, cairéad a bhfuil
im orthu agus práta brúite bÁCáilte

MILSEOG

Pióg bhiabhóige fhanaile mar aon le huachtar reoite nó custard

Pióg mheireang líomóide

Císte cáise donnóg sheacláide

BÉILE 3 CHÚRSA

£20.99

Dé Sathairn 19 Márta



An Croí Teach Caife & Bistro

Irish Night

MENU

STARTERS

Potato soup with bacon and vegetables

Spinach and mushroom soup with crusty beetroot bread

Irish eggs served on a bed of lettuce with tomato quarters

Boxty- row and cooked potato pancakes served with creamy
butternut squash and crispy bacon

MAINS

Irish traditional lamb stew served with barley and homemade
Guinness bread

Baked mustard -crusted ham served with creamed celery gratin ,
beetroot potatoes and apple sauce

Guinness braised steak served with creamy onions, buttered baby
carrots and baked mashed potatoes

DESSERT

Vanilla Rhubarb pie served with ice cream or custard

Lemon meringue pie

Fudge brownie cheesecake

3 COURSE MEAL

£20.99

Saturday 19 March



An Croí Coffee House & Bistro