

En af byens største og prisvindende barer er Tir na nÓg. Det er de tre imødekommende mænd, Andreas Madariaga Ruigrok, Dylan James Taylor og Ricky Rai, der står bag pubberne.

Den irske bar ligger i Frederiksgade og er en god blanding af en irsk pub, sportsbar og god dansk hygge.

Hvad er det her for et sted?

Tir na nÓg har to afdelinger: The Tap Room og The Merchant Room. I begge barer finder du stemninger, som er ud over det sædvanlige.

Der er gang i den og 10 fladskærme viser dagligt sportsskampe, ligesom livemusik, stand-up, smagninger også er den del af det.

Hvor mange siddepladser er her?

Det kommer an på om der er sport på storskærme eller ej. Men der er mellem 300 og 400 siddepladser indendøre, og omkring 100 siddepladser udenfor.

Må der ryges her?

Nej, ikke indendøre. Men der er masse af siddepladser uden for og der må ryges. Der er også varmelamper.

Hvad er der på menuen?

Maden hos Tir na nÓg er ægte pubmad, der er lavet til at blive spist sammen med en god øl. Det er hjemmelavet, uformelt og let at gå til.

- **Burgere:** Du kan vælge mellem oksekød, kylling eller en vegetarisk udgave til 125 eller 130 kr.
- **Irske specialiteter:** Prøv deres Guinness Irish beef stew til 120 kr. eller klassisk fish og chips.
- **Andre favoritter:** Menukortet tæller også Jameson ribs, hot wings (140 kr.), Rib eye steak (285 kr.) og Tagliatelle truffle pasta (120 kr.).

- **Snacks og lettere retter:** Club Sandwich til 125 kr., steaksandwich til 135 kr., toast eller fries til 55 kr. Al maden kan bestilles online og hentes som takeaway.

Hvad koster det her?

Fadøl starter ved: 56 kr. for 1/2 liter.

Burgerne: 125 eller 130 kr.

Hjemmelavet steaksandwich: 135 kr.

Seks stk. hotwings: 140 kr.

Rib eye steak: 285 kr.

Guinness Irish beef stew: 120 kr.

Tagliatelle truffle pasta: 120 kr.

Club Sandwich: 125 kr.

Fries: 55 kr.

Cocktails: fra 105 kr.

Er der underholdning?

En gang om ugen er der pubquiz, og en engelsksproget musiker står flere aftener klar med sin guitar og byder op til fællessang og dans. Flere gange om året er der større koncerter på Tir na nÓg.

Hvad er The Tap Room?

Den ældste af de to pubber åbnede i 2004 og er holdt i den irske pubstil. Det er her, man kommer, hvis det skal være helt nede på jorden med sofaer, skamler og stole i mørkere omgivelser og fuld gang i den.

Hos The Tap Room er det mest øl, der serveres. Her er et fint udvalg på fad, men der gemmer sig også mange spændende øl på flaske. Du bør også unde dig selv at smage en whiskey.

Hvad er The Merchant Room?

I 2017 åbnede The Merchant Room, der ligger ved siden af The Tap Room. De to barer hænger sammen, så du kan gå fra den ene til den anden. Det er en mere moderne bar, og i det lyse og indbydende lokale shakes cocktails.

Hvordan er øludvalget?

Øl er der rigeligt af. 35 haner med fadøl. De respekterer traditionerne fra Ireland her. Men de respekterer også smagen og de små bryggerier. Dansk craft er kommet

ind. Vi ser bl.a øl fra Ebeltøft Gårdbryggeri.

Sæsonen skifter. Hanerne skifter med den. Det er en irsk pub. Men det er også en bar for dem, der ved, hvad de vil have i glasset.

Hvordan er stemningen her?

Tir na nÓg kan noget. Det viser de mange gæster, der dagligt kommer forbi baren. Her er plads til alle, og stemningen er ud over det sædvanlige.

Bartenderne er dygtige og går op i deres arbejde.

De får med lethed og et smil sendt drikkevarer over bardisken eller serverer det ved bordene.

Siddepladserne udenfor er et tilløbsstykke, når den mindste solstråle er der. Man sidder tæt, men det er en del af charmen.