

Tir na nÓg ligger i Frederiksgade og er en af Aarhus' største og mest markante barer. Andreas Madariaga Ruigrok, Dylan James Taylor og Ricky Rai styrer barerne med en sikker hånd. De har skabt en irsk pub med en helt særlig puls.

Lokalet er opdelt i to afdelinger: The Tap Room og The Merchant Room. Tilsammen rummer de mellem 300 og 400 gæster indendørs. Den irske arv møder her dansk hygge i en rå og levende atmosfære.

Hvad drikker man her?

Her er den velskænkede fadøl omdrejningspunktet. De ved, hvordan en ordentlig pilsner eller Guinness skal skænkes uden dikkedarer. Udover de obligatoriske irske dråber kan man også få en sidevogn. Måske har du lyst til at kaste dig over udvalget af whiskey.

I den moderne afdeling, The Merchant Room, bliver der rystet cocktails med præcision. The Tap Room fokuserer derimod på de helt klassiske dyder.

Hvordan er udvalget i baren?

Udvalget af drikkevarer er omfattende med hele 35 haner. Der er respekt om hanerne her. Man finder både irske klassikere og dansk craft beer fra blandt andet Ebeltoft Gårdbryggeri.

Hanerne skifter med sæsonen. Der er altid noget nyt til både vanedyr og nysgerrige ganer. Baren tager håndværket seriøst. Det gælder uanset, om man er til humlede specialøl eller en frisk cocktail.

Er der underholdning, livemusik og sport?

Der er altid gang i den hos Tir na nÓg. Ti fladskærme viser dagligt sportskampe. Baren bliver hurtigt til et lille stadion med god adgang til fadøl. En gang om ugen er der pubquiz. Her bliver der gættet og diskuteret flittigt.

Flere aftener om ugen leverer en musiker livemusik, der indbyder til fællessang og dans. Baren danner også ramme om både stand-up og større koncerter.

Er der mad eller snacks her?

Køkkenet leverer bar-mad. Du kan nyde maden til en kold øl. Man kan få stillet sulten med burgere med oksekød eller kylling. Der findes også en vegetarisk udgave. Skal det være helt autentisk, serverer de en Guinness Irish beef stew.

Klassisk fish og chips og Homemade Cottage Pie er også på kortet. Udvalget af snacks tæller blandt andet hot wings og fries.

Hvad koster det?

Prisniveauet er moderat. Snacks og lette anretninger ligger i det lave leje fra 55 kr.. Prisen på en mættende hovedret som burger eller irsk stew befinder sig i et prisspænd mellem 120 kr. og 140 kr.. Skal der kød på bordet, bevæger vi os op mod 285 kr.. I baren koster en stor fadøl fra 56 kr. og opefter, mens cocktailpriserne typisk starter ved 105 kr.

Hvordan er stemningen?

Baren summer af liv og har en energi, der mærkes med det samme. The Tap Room er den ældste del fra 2004. Den er indrettet i klassisk irsk stil med sofaer og mørke omgivelser. Her er det helt nede på jorden.

The Merchant Room er derimod lysere og mere moderne. Samlet set er det en bar med patina og hjerterum. Snakken flyder frit på tværs af bordene.

Er der udeservering?

Udenfor finder man omkring 100 siddepladser. De er et absolut tilløbsstykke, så snart solen kigger frem. Der er opstillet varmelamper, så man kan sidde ude i længere tid.

Her kan gæsterne også nyde en cigaret, da der er røgfrit indenfor. Man sidder tæt på fortovet. Det bidrager kun til den pulserende stemning i gaden.

Hvem er gæsterne her?

Her ses direktøren, pædagogen, lægen, læreren, den selvstændige og den studerende. Et bredt socialt miks. De inkarnerede sportsfans sidder side om side med nysgerrige gæster.

Det modne publikum kommer ofte for den gode musik og det enorme øludvalg. Det er en bar, hvor man ikke behøver at kende nogen for at høre til. Det sociale opstår af sig selv over en omgang fadbamser.

Hvordan er betjeningen?

Bag disken styrer personalet baren med overskud. Bartenderne er professionelle og vidende. De formår at jonglere mellem avancerede cocktails og hurtige fadøl. Tempoet er ofte højt, men smilet er altid med.

Man føler sig hurtigt velkommen i de travle omgivelser. Betjeningen er både opmærksom og imødekommende over for alle.

Er der selskabslokaler?

De to store afdelinger giver masser af plads. Der er gode rammer for større grupper, selvom barerne fungerer som ét etablissement. Der er plads til at samles mange mennesker til forskellige events.

Det kan være alt fra smagninger til private arrangementer. De karismatiske lokaler kan rumme det meste.