

# Lámhleabhar Bia & Dí

A simple guide  
to the use of the  
Irish language in  
the Food & Beverage  
industry



Foras na Gaeilge

An chéad eagrán foilsithe ag Bord na Gaeilge 1994  
An dara eagrán 1999  
An tríú eagrán foilsithe ag Foras na Gaeilge 2003

© Foras na Gaeilge

Gach ceart ar cosaint. Ní ceadmhach aon chuid den fhoilseachán seo a atáirgeadh, a chur i gcomhad athfhála, ná a tharchur ar aon mhodh ná slí, bíodh sin leictreonach, meicniúil bunaithe ar fhótachóipeáil, ar thaifeadadh nó eile, gan cead a fháil roimh ré ón bhfoilsitheoir.

Dearadh *Design* Cumarsáid Creative  
Griangraf *Photograph* Estelle Barrett Morgan  
Clóbhualadh *Printing* Colourbooks

Tá an Lámhleabhar seo ar fáil,  
saor in aisce ó:

*This handbook is available, free, from:*

Foras na Gaeilge  
7 Cearnóg Mhuirfean, B.Á.C. 2  
7 Merrion Square, Dublin 2

T: (01) 639 8400  
F: (01) 639 8401  
E: eolas@forasnagaeilge.ie

agus i bhfoirm leabhar leictreonach(PDF) ach  
cuairt a thabhairt ar:

*Also available as e-book (PDF) by visiting:*

[www.forasnagaeilge.ie](http://www.forasnagaeilge.ie)

# Clár

Stór Focal don Óstánaí,  
don Lónadóir agus  
don Tábhairneoir

# Contents

Vocabulary for Hoteliers,  
Caterers and Publicans

	Preface	Réamhrá	4
I	<b>Hotel</b>	Óstán	5
II	<b>Restaurant</b>	Bialann	6
III	<b>Public House</b>	Teach Tábhairne	6
IV	<b>Food</b>	Bia	7
	Meals	Béilí	7
	Cooking Methods	Cócaráil	7
	Courses	Cúrsaí	8
	Soups	Anraithí	8
	Pasta	Pasta	8
	Meat	Feoil	9
	Poultry	Círceoil	10
	Seafood	Bia Mara	10
	Eggs	Uibheacha	11
	Vegetables & Herbs	Glasraí & Luibheanna	11
	Fruit	Torthaí	13
	Bread	Arán	14
	Cakes	Cístí	14
	Cheese-board	Clár Cáise	15
	Salads	Sailéid	15
	Desserts	Milseog	16
	Dressings	Blastáin	16
	Condiments etc	Tarsainn 7rl.	17
V	<b>Drinks</b>	Deochanna	18
	Minerals	Uisce Mianraí	18
	Alcoholic Drinks	Deochanna Meisciúla	18
VI	<b>Tableware, Cutlery etc.</b>	Gréithe, Sceanra 7rl.	20
VII	<b>Miscellaneous Phrases</b>	Nathanna Éagsúla	21
VIII	<b>Sample Menus</b>	Biachláir Samplacha	23
	Alphabetical List	Liosta Aibítreach	28

# Réamhrá

# Preface

Cuireadh an saothar seo i gcló chun freastal ar an iliomad fiosrúchán a fuarthas ón réimse seo i dtaca le húsáid na Gaeilge. Tá súil ag Foras na Gaeilge go mbainfear leas forleathan as agus go bhfeicfear an toradh ar bhiachláir agus i ngnéithe eile d'obair an tionscail bhia agus dí.

*This publication was embarked upon by Foras na Gaeilge in response to the many enquiries we received from the food and beverage sector. We are heartened by the level of interest being shown by the industry in developing the use of Irish. We trust that this handbook will be of assistance to everyone who would like to become involved in this exciting project.*

## Buíochas Acknowledgment

Tá Foras na Gaeilge buíoch de na daoine seo a leanas a chuir comhairle orainn agus an liosta seo á ullmhú:

*Foras na Gaeilge wishes to thank the following for their invaluable advice in the compilation of the lists:*

Colm Breathnach;  
An Coiste Téarmaíochta, An Roinn Oideachas;

Aodán Ó Cearbhaill, B.Sc., M.B.S., M.A.,  
An Dámh Turasóireachta agus Bia,  
DIT, Sráid Chathail Bhruigha, Baile Átha Cliath

agus Seán Ó Sé, nach maireann, Rannóg an Aistriúcháin

Ba mhaith le Foras na Gaeilge a mbuíochas a ghabháil le **The Restaurants Association of Ireland** as ucht a chuid cúnamh agus tacaíochta agus an t-eagrán seo den lámhleabhar á chur le chéile.

*Foras na Gaeilge would also like to thank the **Restaurants Association of Ireland** for its assistance and support in the compilation of this edition of the handbook.*

## | HOTEL

## Óstán



Ballroom/Dance Hall

Bellboy

Carvery

Chef

Conference Room

Cook

Dance Hall/Ballroom

Dining Room

Doorman

Exit

Emergency Exit

Foyer

Function Room

Gym

Inn

Life Guard

Lift

Maid

Manager

Porter

Reception

Reception Desk

Receptionist

Stairs

Swimming Pool

Toilets

Gents

Ladies

Báiseomra/Halla Rince

Giolla Cloig

Spólann

Príomhchócaire

Seomra Comhdhála

Cócaire

Halla Rince/Báiseomra

Seomra Bia

Doirseoir

Slí Amach

Bealach Éalaithe

Forhalla

Seomra Tionóil

Seomra Aclaíochta

Ósta

Garda Tarrthála

Ardaitheoir

Cailín Tí

Bainisteoir

Póirtéir

Fáiltiú

Deasc Fáiltithe

Fáiltéoir

Staighre

Linn Snámha

Leithris

Fir

Mná

## II RESTAURANT

### Menu

A la Carte (Menu)

Children's Menu

Table d'Hote (Menu)

Reservation

Have you a reservation?

Room Service

Selfservice

Service Charge

Service Charge not Included

Table for Two

(Three/Four)

Wine List

Wine Waiter/ Waitress

Waiter

Waitress

Waiter Service

## Bialann



### Biachár

(Biachlár) á la Carte

Biachlár na bPáistí

(Biachlár) Table d'Hote

Áirithint

Ar chuir tú bord in áirithe?

Seirbhís Seomraí

Féinseirbhís

Táille Sheirbhíse

Níl Seirbhís san Áireamh

Bord do Bheirt

(Thriúr/Cheathrar)

Clár an Fhíona

Fear/ Bean an Fhíona

Freastalaí

Banfheastalaí

Seirbhís ag an mBord

## IV FOOD

### MEALS

#### Breakfast

Cereal

Corn Flakes

Honey

Jam

Rice Crispies

Sugar

Toast

Yoghurt

Marmalade

#### Four Course Meal

Platter

Pub Grub

Sandwiches

Selection

Lunch

Afternoon Tea

Dinner

Supper

## Bia



### Béilí

#### Bricfeasta

Gránach

Calóga Arbhair

Mil

Subh

Brioscáin Ríse

Siúcra

Tósta

Iógart

Marmaláid

#### Béile Ceithre Chúrsa

Trinsiúr

Bia Tábhairne

Ceapairí

Rogha

Lón

Tae Beag

Dinnéar

Suipéar

## III PUBLIC HOUSE



## Teach Tábhairne / Teach Ósta

Bar

Barmaid

Barman

Bar Manager

Bar Stool

Bar Tender

Cocktail Bar

Gratuity/ Tip

Lounge

Lounge Boy/Girl

Opening Hours

Price List

Table

Table Service

Tip/Gratuity

Beár

Cailín Beáir

Fear Beáir

Bainisteoir an Bheáir

Stól Ard

Freastalaí Beáir

Beár Manglam

Aisce

Tolglann

Buachaill/Cailín Freastail

Uaireanta Oscailte

Liosta Pragsanna

Bord

Seirbhís ag an mBord

Aisce

## COOKING METHODS

Baked

Barbequed

Boiled

Braised

Broiled

Deepfried

Fried/Panfried

Grilled

Medium

Panfried/ Fried

Poached

Rare

Roasted

Sautéed

Steamed

Stewed

Well-done

## Cócaráil



Bácáilte

Fulachta

Bruite/Beirithe

Galstofa

Gríosctha

Domhainfhriochta

Friochta

Griollta

Cnagbhruite

Friochta

Scallta

Tearcbhruite

Rósta

Sótáilte

Galaithe

Stofa

Lánbhruite

## COURSES

Appetizer  
Entrée  
Hors d'Oeuvres  
Starter  
Soup  
Main Course  
Dessert

## SOUPS



Cream of Vegetable Soup  
Clear Soup  
Consommé  
Fish Soup  
Bisque  
Chowder  
Minestrone  
Lobster Bisque  
Seafood Chowder  
Cream of Vegetable Soup  
Cream of Mushroom Soup

Leek and Potato Soup

## PASTA

Lasagne  
Noodles  
Pizza  
Spaghetti  
Spaghetti Bolognese



## Cúrsaí

Géarú Goile  
Entrée  
Hors d'Oeuvres  
Cúrsa Tosaigh  
Anraith  
Príomhchúrsa  
Milseog

## Anraithí

Anraith Glasraí le hUachtar  
Anraith glé  
Consommé  
Anraith Éisc  
Bísc  
Seabhdar  
Mineastróine  
Bísc Ghliomaigh  
Seabhdar Bia Mara  
Anraith Glasraí le hUachtar  
Anraith Beacán le hUachtar/  
Anraith Muisiriún le  
hUachtar  
Anraith Cainneann agus  
Prátaí

## Pasta

Lasáinne  
Núdail  
Píotsa  
Spaigití  
Spaigití Bologna

## MEAT



Bacon  
Beef  
Beef Fillet  
Beef Stroganoff  
Black Pudding  
Brisket  
Rolled Brisket  
Chilli Con Carne  
Chop  
Cottage Pie  
Cutlet  
Dumplings  
Fillet  
Goulash  
Ham  
Hamburger  
Hot Dog  
Kebab  
Lamb  
Liver  
Meat Loaf  
Meat Patty  
Meat Pie  
Minced Meat  
Mixed Grill  
Oxtongue  
Pork  
Rashers  
Rib Roast  
Salami  
Sausage  
Shepherd's Pie  
Silverside of Beef  
Spare-Ribs  
Steak  
Fillet Steak  
Round Steak  
(Shish) Kebab  
Sirloin Steak  
Stewing Steak  
Stew  
T-Bone Steak  
Veal  
White Pudding

## Feoil

Bagún  
Mairteoil  
Filléad Mairteola  
Mairteoil Stroganoff  
Putóg Dhubh /Lúbán Dubh  
Briscéad  
Briscéad Rollta  
Cilí Con Carne  
Gríscín  
Pióg an Aoire  
Gearrthóg  
Dumplagáin  
Filléad  
Gúlais  
Liamhás  
Burgar  
Brocaire Te  
Ceibeab  
Uaineoil  
Ae  
Builín Feola  
Piógín Feola  
Pióg Feola  
Mionfheoil  
Griolladh Measctha  
Damhtheanga  
Muiceoil  
Slisíní  
Spóla Easnacha  
Salami  
Ispín  
Pióg an Aoire  
Íostiarpa Mairteola  
Lomeasnacha  
Stéig  
Stéig Filléid  
Stéig Chruinn  
Ceibeab  
Stéig Chaoldroma  
Stéig Stobhaidh  
Stobhach  
Stéig T-Chnáimhe  
Laofheoil  
Putóg Bhán/Lúbán Bán

## POULTRY



Broiler  
Chicken  
Chicken Maryland  
Duck  
Pheasant  
Quail  
Stuffing  
Turkey  
Roast Turkey

## Circeoil

Gríoscachán  
Sicín  
Sicín Maryland  
Lacha  
Piasún  
Gearg  
Búiste  
Turcaí  
Turcaí Rósta

## SEAFOOD



Fish  
Shellfish  
Caviar  
Cockles  
Cod  
Cold-smoked  
Crab  
Fillets of Sole  
Fish Cake  
Fish Fingers  
Fish Fillet  
Fish Steak  
Haddock  
Halibut  
Herring  
Piquant Herrings  
Lobster  
Kippers  
Mackerel  
Monkfish  
Mussels  
Oysters  
Plaice  
Prawn  
Prawn Cocktail  
Salmon  
Fillet of Salmon  
Smoked Salmon

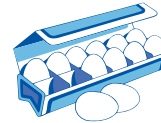
## Bia Mara

Iasc  
Éisc Shliogánacha  
Caibheár  
Ruacain  
Trosc  
Fuardheataithe  
Portán  
Filléid Sóil  
Cáca Éisc  
Méara Éisc  
Filléad Éisc  
Gearrthóg Éisc  
Cadóg  
Haileabó  
Scadán  
Scadáin Ghoinbhlasta  
Gliomach  
Scadáin Leasaithe  
Ronnach / Maicréal /Murlas  
Anglait / Bráthair  
Diúilicíní  
Oisrí  
Leathóg  
Cloicheán  
Manglam Cloicheán  
Bradán  
Filléad Bradáin  
Bradán Deataithe

Sardines  
Seafood Risotto  
Sole  
Fillets of Sole  
Trout  
Rainbow Trout  
Sea Trout  
Tuna  
Whiting

Sairdíní  
Risotto Bia Mara  
Sól  
Filléid Sóil  
Breac  
Breac Dea-dhathach  
Breac Geal  
Tuinnín  
Faoitín

## EGGS



Boiled Egg  
Hard-boiled Egg  
Soft-boiled Egg  
Curried Eggs  
Egg Mayonnaise  
Egg Salad  
Eggs Florentine  
Eggs harlequin  
Eggs Marie Rose  
Fried Eggs  
Omelette  
Savoury Omelette  
Poached Egg  
Quiche  
Scotch Egg  
Scrambled Egg

## Uibheacha

Ubh Bhruite  
Ubh Chruabhruite  
Ubh Bhogbhruite  
Uibheacha Curaithe  
Ubh faoi Mhaonáis  
Sailéad Uibhe  
Uibheacha Florentine  
Uibheacha Airleacáin  
Uibheacha Marie Rose  
Uibheacha Frichta  
Uibheagán  
Uibheagán Neamh-mhilis  
Ubh Scallta  
Quiche  
Ubh Albanach  
Ubh Scrofa

## VEGETABLES & HERBS



Angelica  
Artichoke  
Asparagus  
Aubergine  
Basil

## Glasraí agus Luibheanna

Gallfheabhrán  
Blíosán  
Lus Súgach  
Ubhthoradh  
Basil

**Bay Leaf**  
**Beans**  
    **French Bean**  
    **Green Bean**  
    **Runner-bean**  
**Beetroot**  
**Broccoli**  
**Brussels Sprouts**  
**Cabbage**  
    **Red Cabbage**  
    **Savoy Cabbage**  
**Carrot**  
**Cauliflower**  
**Celery**  
**Chicory**  
**Chilli**  
**Chives**  
**Corn**  
**Corn on the Cob**  
**Courgette**  
**Cucumber**  
**Dill**  
**Fennel**  
**Garlic**  
**Gherkin**  
**Ginger**  
**Leek**  
**Lentil**  
**Lettuce**  
**Marrow**  
**Mint**  
**Mushroom**  
**Onion**  
    **Baby Onion**  
    **Onion Ring**  
    **Spring Onion**  
**Parsley**  
**Parsnip**  
**Peas**  
    **Garden Peas**  
**Pepper**  
    **Green Pepper**  
    **Red Pepper**  
**Potato**  
    **Creamed Potatoes**  
    **(Potato) Chips**  
    **Roast Potatoes**

**Duille Labhrais**  
**Pónairí**  
    **Pónaire Fhrancach**  
    **Pónaire Ghlas**  
    **Pónaire Reatha**  
**Biatas**  
**Brocaílí**  
**Bachlóga Bhruiséile**  
**Cabáiste**  
    **Cabáiste Dearg**  
    **Cabáiste Saváí**  
**Cairéad**  
**Cóilis**  
**Soilire**  
**Siocaire**  
**Cilí**  
**Siobhais**  
**Arbhar**  
**Arbhar sa Dias**  
**Cúirséad**  
**Cúcamar**  
**Lus Mín**  
**Finéal**  
**Gairleog**  
**Gircín**  
**Sinséar**  
**Cainneann**  
**Piseánach**  
**Leitís**  
**Mearóg**  
**Miontas**  
**Beacán/Muisiriún**  
**Oinniún**  
    **Oinniún Óg**  
    **Fáinne Oinniúin**  
    **Oinniún Earraigh**  
**Peirsil**  
**Meacan Bán**  
**Piseanna**  
    **Piseanna Garraí**  
**Piobar**  
    **Piobar Glas**  
    **Piobar Dearg**  
**Práta**  
    **Prátaí Coipthe**  
    **Sceallóga (Prátaí)**  
    **Prátaí Róta**

**Radish**  
**Horseradish**  
**Rice**  
    **Risotto**  
    **Rissol**  
**Rosemary**  
**Salad**  
**Spinach**  
**Sweetcorn**  
**Tarragon**  
**Thyme**  
**Tomato**  
**Turnip**  
**Truffle**

**Raidis**  
**Raidis fhiáin**  
**Rís**  
    **Risotto**  
    **Riosól**  
**Marós**  
**Sailéad**  
**Spionáiste**  
**Arbhar Milis**  
**Dragan**  
**Tím**  
**Tráta**  
**Turnapa**  
**Strufal**

## FRUIT



**Apple**  
**Apricot**  
**Avocado**  
**Banana**  
**Blackberries**  
**Blueberry**  
**Cherry**  
**Coconut**  
**Cranberries**  
**Date**  
**Fig**  
**Gooseberries**  
**Grapefruit**  
**Grapes**  
**Lemon**  
**Lime**  
**Lychee**  
**Mango**  
**Melon**  
**Nuts**  
**Orange**  
**Papaw**  
**Peach**  
**Pear**  
**Pineapple**  
**Plum**  
**Pumpkin**

## Torthaí

**Úll**  
**Aibreog**  
**Piorra Abhcóide**  
**Banana**  
**Sméara Dubha**  
**Fraochán**  
**Sillín**  
**Cnó Cócó**  
**Mónóga**  
**Dáta**  
**Fige**  
**Spíonáin**  
**Seadóg**  
**Caora Finiúna**  
**Líomóid**  
**Líoma**  
**Lítsí**  
**Mangó**  
**Mealbhacán**  
**Cnónna**  
**Oráiste**  
**Pápa**  
**Péitseog**  
**Piorra**  
**Anann**  
**Pluma**  
**Puimcín**

Raspberries  
Redcurrants  
Rhubarb  
Strawberries  
Tangerine  
Water Melon

Sútha Craobh  
Cuiríní Dearga  
Biabhóg  
Sútha Talún  
Táinséirín  
Mealbhacán Uisce

## BREAD etc.



## Arán 7r1.

Biscuit  
Digestive Biscuit  
Bread  
Brown Bread  
French Bread  
White Bread  
Bread Roll  
Cream Cracker  
Croissant  
French Loaf  
Pitta Bread

Briosca  
Briosca Díleách  
Arán  
Arán Donn  
Arán Francach  
Arán Bán  
Rolla Aráin  
Craicear  
Croissant  
Builín Caol  
Arán Piota

## CAKES



Apple Tart  
Cheesecake  
Lemon Cheesecake  
Cream Horn  
Doughnut  
Eccles Cake  
Eclair  
Fruit Tart  
Gateau  
Black Forest Gateau  
Muffin  
Scone  
Sponge Cake  
Waffle

## Cístí

Toirtín Úll  
Ciste Cáise  
Ciste Cáise Liomóide  
Corn Uachtair  
Taoschnó  
Ciste Eccles  
Éadromóg  
Toirtín Torthaí  
Gateau  
Gateau na Foraoise Duibhe  
Bocaire  
Scóna  
Ciste Spúinse  
Vaiféal

## CHEESE-BOARD

Blarney (Cheese)  
Blue (Cheese)  
Danish Bule (Cheese)  
Irish Blue (Cheese)  
Blue-veined Cheese  
Camembert Cheese  
Cheddar  
Red Cheddar  
Cheese  
Cheese Dip  
Cheese Spread  
Cottage Cheese  
Cream Cheese  
Curd Cheese  
Edam Cheese  
Emmenthal Cheese  
Full Cream Cheese  
Gouda Cheese  
Gruyere Cheese  
Parmesan  
Rocquefort  
Swiss Cheese  
Uncreamed Cheese  
Wexford (Cheese)



## Clár Cáise

Blarnán  
Gormán  
Gormán Danmhangach  
Gormán Éireannach  
Cáis Ghormfhéitheach  
Cáis Camembert  
Céadar  
Céadar Rua  
Cáis  
Dip Cháise  
Leathán Cáise  
Cáis Bhaile /Cáis Tí  
Cáis Uachtair  
Cáis Ghrutha  
Cáis Edam  
Cáis Emmenthal  
Cáis Lánuachtair  
Cáis Gouda  
Cáis Gruyere  
Parmasán  
Rocquefort  
Cáis Eilbhéiseach  
Cáis Neamhuachtaraithe  
Carmán

## SALADS

Coleslaw  
Potato Salad  
Russian Salad  
Side Salad  
Tomato Salad  
Waldorf Salad



## Sailéid

Cáislá  
Sailéad Prátaí  
Sailéad Rúiseach  
Sailéad Taoibh  
Sailéad Trátaí  
Sailéad Waldorf





## DESSERTS

Baked Alaska  
Blancmange  
Caramel  
Crepe  
Crumble  
Custard  
Flan  
Fruit Salad  
Ice-Cream  
Jelly  
Marshmallow  
Meringue  
Mousse  
Pancake  
Pie  
Sorbet  
Souflé  
Sundae  
Sweets  
Trifle  
Vanilla

## Milseoga

Alasca BÁCáilte  
Bánglelóthach  
Caramal  
Pancóg  
Mionbhruar  
Custard  
Flan  
Sailéad Torthaí  
Uachtar Reoite  
Glóthach  
Leamhachán  
Meireang  
Mousse  
Pancóg  
Pióg  
Soirbéad  
Cúróg  
Sundae  
Milseáin  
Traidhfil  
Fanaile

## DRESSINGS

American Dressing  
English Dressing  
French Dressing  
Honey mustard dressing  
Irish Dressing  
Mayonnaise  
Vinaigrette

## Blastáin

Blastán Meiriceánach  
Blastán Sasanach  
Blastán Francach  
Blastán mustaird is meala  
Blastán Éireannach  
Maonáis  
Finéigréad



## CONDIMENTS

Butter  
Canapé Spread  
Dip  
Mint sauce  
Mustard  
Paté  
Pepper  
Salad Cream  
Salt  
Sauce  
Sweet chilli sauce  
(Tomato) Ketchup  
Variety of sauces  
Vinegar

## Tarsainn

Im  
Leathán Canapé  
Dip  
Anlann miontais  
Mustard  
Paté  
Piobar  
Uachtar Sailéid  
Salann  
Anlann  
Anlann milis cilli  
Citseap (Trátaí )  
Anlainn éagsúla  
Finéagar

## V DRINKS



## Deochanna

Coffee  
Cream  
Drinking Chocolate  
Hot Chocolate  
Milk  
Milkshake  
Tea

Caiife  
Uachtar  
Deoch Sheacláide  
Seacláid The  
Bainne  
Creathán Bainne  
Tae



## MINERALS etc.

## Uisce Mianraí 7r1.

Fruit Juice  
Ginger (Ale)  
Lemon (Juice)  
Lemonade  
Mineral Water  
Orange (Juice)  
Soda (Water)

Sú Torthaí  
Uisce Sinséir  
Sú Líomóide  
Líomanáid  
Uisce Mianraí  
Sú Oráiste  
Uisce Sóide

## ALCOHOLIC DRINKS

Ale  
Aperitif  
Beer  
Draught Beer  
Brandy  
Champagne  
Cider  
Cocktail  
French Coffee  
Gin  
Glass  
Half-one (whiskey)  
Half Pint  
Irish Coffee  
Lager

## Deochanna Meisciúla

Leann  
Greadóg  
Beoir  
Beoir Bhairille  
Branda  
Seaimpéin  
Ceirtlis  
Manglam  
Caiife Francach  
Jin  
Gloine  
Leathghloine  
Leathphionta  
Caiife Gaelach  
Lágar

Liqueur  
Pint  
Port  
Portar  
Rum  
Sherry  
Spirit  
Stout  
Wine

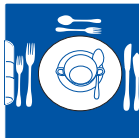
Dessert Wine/ Sweet Wine  
Dry Wine  
House Wine  
Mulled Wine  
Red Wine  
Sweet Wine/ Dessert Wine  
White Wine  
Vodka  
Whiskey  
Hot Whiskey

Licéar  
Pionta  
Pórt/Pórtfhíon  
Pórtar  
Rum  
Seiris  
Biotáille  
Leann Dubh  
Fíon  
Fíon Milis  
Fíon Géar  
Fíon an Tí  
Scailtín Fíona  
Fíon Dearg  
Fíon Milis  
Fíon Geal  
Vodca  
Uisce Beatha/Fuisce  
Fuisce Te



## VI TABLEWARE /CUTLERY

Ashtray  
Bowl  
Coffee-pot  
Cup  
Dish  
Fork  
Dessert Fork  
Dinner Fork/Joint Fork  
Fish Fork  
Joint Fork/Dinner Fork  
Small Fork  
Glass  
Jug  
Knife  
Butter Knife/Side Knife  
Cheese Knife  
Dessert Knife  
Dinner Knife/Joint Knife  
Fish Knife  
Joint Knife/Dinner Knife  
Side Knife/Butter Knife  
Small Knife  
Steak Knife  
Napkin/Serviette  
Pepper Castor  
Plate  
Saltcellar  
Saucer  
Serviette/Napkin  
Spoon  
Dessert Spoon  
Soup Spoon  
Teaspoon  
Tablecloth  
Teapot  
Wine Glass



## Gréithe /Sceanra

Luaithreadán  
Babhla  
Pota Caife  
Cupán  
Mias  
Forc  
Forc Milseoige  
Forc Dinnéir  
Forc Éisc  
Forc Dinnéir  
Forc Beag  
Gloine  
Crúiscín  
Scian  
Scian Ime  
Scian Cháise  
Scian Mhildeoige  
Scian Dinnéir  
Scian Éisc  
Scian Dinnéir  
Scian Ime  
Scian Bheag  
Scian Stéige  
Naipcín  
Piobarán  
Pláta  
Sáiltéar  
Fochupán  
Naipcín  
Spúnóg  
Spúnóg Mhildeoige  
Spúnóg Anraith  
Taespúnóg  
Éadach Boird  
Taephota  
Gloine Fíona

## VII MISCELLANEOUS PHRASES

Allergies catered for  
Available from 18:00 -  
20:00 7 days a week  
Award winning  
restaurant  
Beer garden  
Casual dining  
Catch of the day  
Cheques accepted only  
with a valid bankers card  
Credit cards accepted  
Laser cards accepted  
Call again!  
Children welcome  
Childrens menu  
Dish of the day  
Fine dining  
Food served all day  
Enjoy your meal!  
Half portions available  
International cuisine  
Irish spoken here  
Live music  
Meals served all day  
Mediterranean cuisine  
No dogs allowed  
Opening hours:  
Please mind the step  
Please wait to be seated  
Popular dining  
Private

## Nathanna Éagsúla

Déantar soláthar  
maidir le hAilléirgí  
Ar fáil ó 18:00 - 20:00 7 lá  
na seachtaine  
Bialann a bhain duais/  
Duaisbhialann  
Gairdín beorach  
Béilte neamhfoirmiúla  
Gabháil an lae  
Ní ghlacfar le seic in  
éagmais cárta bhailí bainc  
Glactar le cártaí  
creidmheasa  
Glactar le cártaí Laser  
Tar ar ais arís! /  
Tagaigí ar ais arís!  
Fáiltítear roimh pháistí  
Biachlar na bpáistí  
Mias an lae  
Béilte breátha  
Bia ar fáil an lá ar fad  
Bain taitneamh as do  
bhéile/ Bainigí taitneamh  
as bhur mbéile  
Leathchodanna ar fáil  
Cócaireacht idirnáisiúnta  
Labhraítear Gaeilge  
anseo  
Ceol beo  
Béilí ar fáil an lá ar fad  
Cócaireacht Mheánmhuirí  
Cosc ar mhadraí  
Uaireanta oscailte  
Seachain an chéim  
Fanaigí anseo agus seolfar  
chuig bord sibh  
Béilte móréilimh  
Príobháideach

## MISCELLANEOUS PHRASES ctd.

Smoking area

No smoking

No smoking area

No cigar or pipe smoking please

Specials board

Specials

Today's specials

Fried

Grilled

Boiled

Smoked

Broiled

Sautéed

Seared

Baked

Steamed

Staff only

Tips/gratuities at our own discretion

Tips/gratuities at our own discretion or 10% added

10% service charge included

€30 includes starter & main courses OR main course & dessert

No service charge or hidden extras - tea / coffee not included

Value menu

Vegetarian

Vegetarian dishes available

Welcome!

Wheelchair access



## Nathanna Éagsúla

Limistéar caithimh

Cosc ar chaitheamh

Limistéar coiscthe caithimh

Ná caitear todóga ná píopaí más é bhur dtoil é

Clár na mias speisialta

Miasa speisialta

Miasa speisialta an lae inniu

Friochta

Griollta

Bruite

Deataithe

Griósctha

Sótáilte

Ruadhóite

Bácáilte

Galaithe

Foireann amháin

Aiscí faoinár rogha féin

Aiscí faoinár rogha féin nó 10% sa bhreis

Táille seirbhíse 10% san áireamh

Cuimsíonn €30 cúrsa tosaigh & príomhchúrsa NÓ príomhchúrsa & milseog

Ní ghearrtar táille seirbhíse ná costais bhreise eile - ní tae / caife san áireamh

Biachlár luach ar airgead

Veigeatórach

Miasa do veigeatóirí ar fáil Fáilte!

Rochtain do chathaoireacha rothaí

## VII SAMPLE MENUS

## Biachlár Samplacha

### Cúrsaí tosaigh samplacha

Barbecued spare ribs

Black pudding

Chicken liver pate

Cranberry sauce

Capers

Confit of duck

Crab claws

Deep fried brie

Deep fried camembert

Egg mayonnaise

Fan of melon

Foie gras

Garlic mushrooms

Goat's cheese

Marinated vegetables

Melon gondola

Melon wedge

Mouthwatering Crispy

Filo Roll

Onion marmalade

Prawn cocktail

Quail breast

Spring rolls filled with duck/beef/shrimp

Steamed fresh mussels

Sundried Tomatoes

### Sample starters

Lomeasnacha fulachta

Putóg dhubh/Lúbán dubh

Paté ae sícín

Anlann mónóg

Caprais

Confit lachan

Crúba portáin

Brie domhainfhriochta

Camembert

domhainfhriochta

Ubh faoi mhaonáis

Fean mealbhacáin

Foie gras

Beacáin ghairleoige

Cáis ghabhair

Glasraí maranáidithe

Naomhóg mhealbhacáin

Ding de mhealbhacáin

Rollóg Bhrioscánach

Sholamarach Filo

Marmaláid oinniúin

Manglam cloicheán

Brollach geirge

Rollóga earraigh líonta le feoil lachan/mairteoil/séaclaí

Diúilicíní úra galaithe

Trátaí griantriomaithe

## Sample Soups

Chilled soup  
Cream of Vegetable/  
Mushroom/ Chicken Soup  
Homemade soup of the day  
Homemade Chunky  
Vegetable Soup  
Leek and potato soup  
Lobster bisque  
Seafood chowder

## Sample Fish dishes

Brill  
Fish of the day  
Fish platter  
Grilled fillet of turbot  
Grilled salmon steak  
Medley of seafood  
Mussels In White Wine  
sauce  
Poached cod mornay  
Salmon in a white wine sauce  
Sea bass  
Seafood platter  
Shell fish  
Sicilain spaghetti  
with mussels  
Smoked salmon  
Sole  
Sole meuniere  
Stone bass  
Steamed mussels

## Anraithí samplacha

Anraith fuaraithe  
Anraith Glasraí/ Beacan/  
Sicín le hUachtar  
Anraith baile an lae  
Anraith Baile Smutánach  
Glasraí  
Anraith cainneann agus prátaí  
Bisc ghliomaigh  
Seabhdar bia mara

## Miasa Éisc samplacha

Broit  
Iasc an lae  
Trinsiúr éisc  
Filléad turbaird griollta  
Stéig bhradáin ghriollta  
Measra de bhia mara  
Diúilicíní i bhFion Geal  
Trosc Mornay scallta  
Bradán in anlann fiona ghil  
Doingean mara  
Trinsiúr bia mara  
Éisc shliogánacha/ Sliogéisc  
Spaigití Sicileach  
le diúilicíní  
Bradán deataithe  
Sól  
Sól Meuniere  
Breac raice  
Diúilicíní galaithe

## Sample Main Courses

Beef stroganoff  
Boiled bacon and cabbage  
Braised crispy pork  
with Apple chutney  
Braised lamb shank  
Breast of barbery duck  
Chateaubriand steak  
Chicken curry madras  
Chicken Fajitas  
Combo Fajitas  
Cold meat platter  
Crispy roast duckling  
Fillet of beef  
Fried Fillets of Plaice  
with Tartare Sauce  
Grilled Salmon Steak  
Grilled T-bone steak  
Irish stew  
Lasagne with side salad  
Lamb cutlets  
Mixed grill  
Mushroom omelette  
  
Omelette of your choice  
Poached Cod Mornay  
Prawns Provencale  
Roast rack of lamb  
Roast Stuffed Chicken  
and Ham  
Roast Stuffed Turkey  
and Ham  
Roast Rib/Sirloin of Beef  
with Horseradish Sauce  
Salmon Parcels

## Príomhchúrsaí samplacha

Stroganoff Mairteola  
Bagún agus cabáiste bruite  
Muiceoil ghalstofa  
bhrioscánach le Seatnaí úll  
Lorga uaineola galstofa  
Brollach lachan Barbaráí  
Stéig Chateaubriand  
Curaí sicín Madras  
Fajitas Sicín  
Fajitas Measctha  
Trinsiúr feolta fuara  
Lachín bhrioscánach rósta  
Filléad mairteola  
Filléid Fhriochta Leathóige  
le hAnlann Tartarach  
Gearrthóg Ghriollta Bradáin  
Stéig T-chnámhe ghriollta  
Stobhach Gaelach  
Lasáinne agus sailéad taoibh  
Gearrthóga uaineola  
Griolladh measctha  
Uibheagán Beacán/  
Uibheagán Muisiriún  
Do rogha uibheagán  
Trosc Mornay Scallta  
Cloicheáin Provencale  
Raca uaineola rósta  
Sicín Stuáilte Rósta  
agus liamhás  
Turcaí Stuáilte Rósta  
agus Liamhás  
Easna/Caoldroim Rósta Mairteola  
le hAnlann Raidise Fiáine  
Manga Bradáin

Salmon of the night  
Savoury Brie and  
pear tart  
Seared chicken breast  
Selection of  
Cold Meat Salads/  
Cold Meat Platters  
Wild boar

Bradán na hoíche  
Toirtín neamh-mhilis  
Brie agus piorraí  
Brollach sicín ruadhóite  
Rogha de  
Shailéid Feolta Fuara/  
Thrinsiúir Feolta Fuara  
Torc allta

## *Mílseoga samplacha*

Apple pie and cream  
Baileys cheesecake  
Baked cheesecake  
Banana split  
Brown bread icecream  
Cashel blue cheese and  
chive mousse  
Cheese and crackers  
Cheese platter  
Cheesecake  
Chocolate fudge brownie  
Chocolate meringue  
Chocolate mousse  
Chocolate tart  
Crème brûlée  
Custard  
Dessert platter  
Fruit coulis  
Fruit flan

## *Sample Desserts*

Píóg úll agus uachtar  
Císte cáise Bailey  
Císte cáise bácáilte  
Scoilteog bhanana  
Uachtar reoite aráin dhoinn  
Cáis ghorm Chaisil  
agus mús síobhais  
Cáis agus craicir  
Trinsiúir cáiseanna  
Císte cáise  
Donnóg faoiste seacláide  
Meireang seacláide  
Mús seacláide  
Toirtín seacláide  
Crème brûlée  
Custard  
Trinsiúir milseog  
Coulis torthaí  
Flan torthaí

Homemade oat cakes  
Jelly and ice-cream  
Knicker-Bocker Glory  
Lemon meringue pie  
Mixed berry compote  
Parfait  
Passion fruit pavlova  
Rhubarb crumble  
and custard  
Sachertorte chocolate cake  
Selection of pastries  
Sherry trifle chantilly  
Strawberries and cream  
Tiramisu with Baileys cream  
Vanilla sauce  
White chocolate sauce

Borróga arán coirce baile  
Glóthach agus uachtar reoite  
Glóir Uachtar Ard  
Píóg mheireang líomóide  
Compôte caor measctha  
Parfait  
Pavlova páiseog  
Mionbhruar biabhóige  
agus custard  
Císte seacláide Sachertorte  
Rogha de phastaetha  
Traidhfil seirise Chantilly  
Sútha talún agus uachtar  
Tiramisu le huachtar Bailey  
Anlann fanaile  
Anlann seacláide báine

## *Tea & Coffee*

Tea  
Earl Grey tea  
Fruit tea  
Herb tea  
Coffee  
Coffee liquers  
Cappuccino  
Espresso

## *Tae & Caife*

Tae  
Tae Earl Grey  
Tae torthaí  
Tae luibheanna  
Caife  
Caifí Licéir  
Cappucino  
Espresso

# ALPHABETICAL LIST

## Liosta Aibítreach

### A

Afternoon Tea	Tae Beag
À La Carte (Menu)	(Biachlár) à la Carte
Alcoholic Drinks	Deochanna Meisciúla
Ale	Leann
Allergies catered for	Déantar soláthar maidir le hailléirgí
American Dressing	Blastán Meiriceánach
Angelica	Gallfheabhrán
Aperitif	Greadóg
Appetizer	Géarú Goile
Apple	Úll
Apple chutney	Seatnaí úll
Apple Pie and Cream	Pióg Úll agus Uachtar
Apple Tart	Toirtín Úll
Apricot	Aibreog
Artichoke	Bliosán
Ashtray	Luaitheadán
Asparagus	Lus Súgach
Aubergine	Ubhthoradh
Avocado	Piorra Abhcóide
Available from 18:00 – 20:00	Ar fáil ó 18:00 – 20:00
7 days a week	7 lá na seachtaine
Award winning restaurant	Bialann a bhain duais /duaisbhalann

### B

Baby Onion	Oinniún Óg
Bacon	Bagún
Baileys cheesecake	Císte cáise bailey
Baked	Bácáilte
Baked Alaska	Alasca BÁCÁILTE
Baked cheesecake	Císte cáise bácáilte

Ballroom/ Dance Hall	Bálseomra/Halla Rince
Banana	Banana
Banana Split	Scoilteog Bhanana
Bar	Beár
Barbeque(d)	Fulachta
Barbequed Spare-Ribs	Lomeasnacha Fulachta
Barmaid	Cailín Beáir
Barman	Fear Beáir
Bar Manager	Bainisteoir an Bheáir
Bar Stool	Stól Ard
Bar Tender	Freastalaí Beáir
Basil	Basal
Baton carrots	Baitíní cairéid
Bay Leaf	Duille Labhrais
Beans	Pónairí
Beef	Mairteoil
Beef Fillet	Filléad Mairteola
Beef Stroganoff	Mairteoil Stroganoff
Beer	Beoir
Beer garden	Gairdín beorach
Beetroot	Biatas
Bellboy	Giolla Cloig
Biscuit	Briosca
Bisque	Bísc
Blackberries	Sméara Dubha
Black Forest Gateau	Gateau na Foraoise Duibhe
Black Pudding	Putóg Dhubh/Lúbán Dubh
Blancmange	Bánghlóthach
Blarney (Cheese)	Blarnán
Blue (Cheese)	Gormán
Blueberry	Fraochán
Blue-veined Cheese	Cáis Ghormfhéitheach
Boiled	Bruite/Beirthe
Boiled Bacon and Cabbage	Bagún agus Cabáiste Bruite
Boiled Egg	Ubh Bhruite
Bowl	Babhla
Braised	Galstofa

<b>Braised crispy pork</b>	Muiceoil ghalstofa bhrioscánach
<b>Braised lamb shank</b>	Lorga uaineola galstofa
<b>Brandy</b>	Branda
<b>Bread</b>	Arán
<b>Bread Roll</b>	Rolla Aráin
<b>Breakfast</b>	Bricfeasta
<b>Breast of barbary duck</b>	Brollach lachan barbarai
<b>Brill</b>	Broit
<b>Brisket</b>	Briscéad
<b>Broccoli</b>	Brocaillí
<b>Broiled</b>	Gríosctha
<b>Broiler</b>	Gríoscachán
<b>Brown Bread</b>	Arán Donn
<b>Brown bread icecream</b>	Uachtar reoite aráin dhoinn
<b>Brussels Sprouts</b>	Bachlóga Bhruiséile
<b>Butter</b>	Im
<b>Butter Knife/ Side Knife</b>	Scian Ime

## C

<b>Cabbage</b>	Cabáiste
<b>Cakes</b>	Cístí
<b>Call again!</b>	Tar ar ais arís! / tagaigí ar ais arís!
<b>Camembert Cheese</b>	Cáis Camembert
<b>Canapé Spread</b>	Leathán Canapé
<b>Capers</b>	Caprais
<b>Cappuccino</b>	Cappuccino
<b>Caramel</b>	Caramal
<b>Carrot</b>	Cairéad
<b>Carvery</b>	Spólann
<b>Cashel blue cheese and chive mousse</b>	Cáis ghorm chaisil agus mús síobhais
<b>Casual dining</b>	Béilte neamhfhoirmiúla
<b>Catch of the day</b>	Gabháil an lae
<b>Cauliflower</b>	Cóillis
<b>Caviar</b>	Caibheár
<b>Celery</b>	Soilire
<b>Cereal</b>	Gránach

<b>Champagne</b>	Seaimpéin
<b>Chateaubriand steak</b>	Stéig chateaubriand
<b>Cheddar</b>	Céadar
<b>Cheese</b>	Cáis
<b>Cheese-Board</b>	Clár Cáise
<b>Cheesecake</b>	Císte Cáise
<b>Cheese and crackers</b>	Cáis agus craicir
<b>Cheese Dip</b>	Dip Cháise
<b>Cheese Knife</b>	Scian Cháise
<b>Cheese platter</b>	Trinsiúr cáiseanna
<b>Cheese Spread</b>	Leathán Cáise
<b>Chef</b>	Príomhchócaire
<b>Cheques Accepted Only With Valid Banker's Card</b>	Ní Ghlacfar le Seic in Éagmais Cárta Bhailí Bainc
<b>Cherry</b>	Sillín
<b>Chicken</b>	Sicín
<b>Chicken Curry Madras</b>	Curai sícín madras
<b>Chicken liver pate</b>	Paté ae sícín
<b>Chicken Maryland</b>	Sicín Maryland
<b>Chicory</b>	Siocaire
<b>Children welcome</b>	Fáiltítear roimh pháistí
<b>Children's Menu</b>	Biachlár na bPáistí
<b>Chilled soup</b>	Anraith fuaraithe
<b>Chilli</b>	Cilí
<b>Chilli Con Carne</b>	Cilí Con Carne
<b>Chips</b>	Sceallóga
<b>Chives</b>	Síobhais
<b>Chocolate fudge brownie</b>	Donnóg faoiste seacláide
<b>Chocolate meringue</b>	Meireang seacláide
<b>Chocolate mousse</b>	Mús seacláide
<b>Chocolate tart</b>	Toirtín seacláide
<b>Chop</b>	Griscín
<b>Chowder</b>	Seabhdar
<b>Cider</b>	Ceirtlis
<b>Clear Soup</b>	Anraith Glé
<b>Cockles</b>	Ruacain
<b>Cocktail</b>	Manglam



Cocktail Bar	Beár Manglam	Crepe	Pancóg
Coconut	Cnó Cócó	Crispy roast duckling	Lachín bhrioscánach rósta
Cod	Trosc	Croissant	Croissant
Coffee	Caife	Crumble	Mionbhruar
Coffee-pot	Pota Caife	Cucumber	Cúcamar
Cold meat platter	Trinsiúr feolta fuara	Cup	Cupán
Cold-smoked	Fuardheataithe	Curd Cheese	Cáis Ghrutha
Coleslaw	Cáislá	Curried Eggs	Uibheacha Curaithe
Condiments	Tarsainn	Custard	Custard
Conference Room	Seomra Comhdhála	Cutlery	Sceanra
Confit of duck	Confit lachan	Cutlet	Gearthóg
Consommé	Consommé		
Cook	Cócaire	D	
Cooking	Cócaráil	Dance Hall/Ballroom	Halla Rince/Bálseomra
Corn	Arbhar	Danish Blue (Cheese)	Gormán Danmhangach
Cornflakes	Calóga Arbhair	Date	Dáta
Corn on the Cob	Arbhar sa Dias	Deep fried brie	Brie domhainfhriochta
Cottage Cheese	Cáis Bhaile/Cáis Tí	Deep fried camembert	Camembert domhainfhriochta
Cottage Pie/ Shepherd's Pie	Pióg an Aoire	Dessert	Milseog
Courgette	Cúirséad	Dessert Fork	Forc Milseoige
Course	Cúrsa	Dessert Knife	Scian Mhilseoige
Crab	Portán	Dessert platter	Trinsiúr milseog
Crab claws	Crúba portáin	Dessert Spoon	Spúnóg Mhilseoige
Cranberry sauce	Anlann mónóg	Dessert Wine/ Sweet Wine	Fíon Milis
Cranberries	Mónóga	Digestive Biscuit	Briosca Díleách
Cream	Uachtar	Dill	Lus Mín
Cream Cheese	Cáis Uachtair	Dining Room	Seomra Bia
Cream Cracker	Craicear	Dinner	Dinnéar
Cream of .... soup	Anraith ... le huachtar	Dinner Fork/ Joint Fork	Forc Dinnéir
Creamed Potatoes	Prátaí Coipthe	Dinner Knife/ Joint Knife	Scian Dinnéir
Cream Horn	Corn Uachtair	Dip	Dip
Cream of Mushroom Soup	Anraith Beacán le hUachtar/ Anraith Muisiriún le hUachtar	Dish	Mias
Cream of Vegetable Soup	Anraith Glasraí le hUachtar	Dish of the day	Mias an lae
Credit Cards Accepted	Glactar le Cátaí Creidmheasa	Doorman	Deoirseoir
Crème brulee	Crème brulée	Doughnut	Taoschnó
		Draught Beer	Beoir Bhairille
		Dressing	Blastán

<b>Drink</b>	Deoch
<b>Drinking Chocolate</b>	Deoch Sheacláide
<b>Dry Wine</b>	Fíon Géar
<b>Duck</b>	Lacha
<b>Dumplings</b>	Dumplagáin
<b>E</b>	
<b>Earl grey tea</b>	Tae earl grey
<b>Eccles Cake</b>	Císte Eccles
<b>Eclair</b>	Éadromóg
<b>Edam Cheese</b>	Cáis Edam
<b>Egg Mayonnaise</b>	Ubh faoi Mhaonáis
<b>Eggs</b>	Uibheacha
<b>Egg Salad</b>	Sailéad Uibhe
<b>Eggs Florentine</b>	Uibheacha Florentine
<b>Eggs Harlequin</b>	Uibheacha Airleacáin
<b>Eggs Marie Rose</b>	Uibheacha Marie Rose
<b>Emergency Exit</b>	Bealach Éalaithe
<b>Emmenthal Cheese</b>	Cáis Emmenthal
<b>English Dressing</b>	Blastán Sasanach
<b>Enjoy your meal!</b>	Bain taitneamh as do bhéile / bainigí taitneamh as bhur mbéile
<b>Entree</b>	Entree
<b>Espresso</b>	Espresso
<b>Exit</b>	Slí Amach
<b>F</b>	
<b>Fajitas measctha</b>	Combo fajitas
<b>Fajitas sicín</b>	Chicken fajitas
<b>Fan of melon</b>	Fean mealbhacáin
<b>Fennel</b>	Finéal
<b>Fig</b>	Fige
<b>Fillet</b>	Filléad
<b>Fillet of beef</b>	Filléad mairteola
<b>Fillet of Salmon</b>	Filléad Bradáin
<b>Fillets of Sole</b>	Filléid Sóil
<b>Fillet Steak</b>	Stéig Filléid

<b>Fine dining</b>	Béilte breátha
<b>Fish</b>	Iasc
<b>Fish of the day</b>	Iasc an lae
<b>Fish Cake</b>	Cáca Éisc
<b>Fish Fillet</b>	Filléad Éisc
<b>Fish Fingers</b>	Méara Éisc
<b>Fish Fork</b>	Forc Éisc
<b>Fish Knife</b>	Scian Éisc
<b>Fish platter</b>	Trinsiúr éisc
<b>Fish Steak</b>	Gearthóg Éisc
<b>Flan</b>	Flan
<b>Food</b>	Bia
<b>Foie gras</b>	Foie gras
<b>Food Served All Day</b>	Bia ar Fáil an Lá ar Fad
<b>Fork</b>	Forc
<b>Four Course Meal</b>	Béile Ceithre Chúrsa
<b>Foyer</b>	Forhalla
<b>French Bean</b>	Pónaire Fhrancach
<b>French Bread</b>	Arán Francach
<b>French Coffee</b>	Caife Francach
<b>French Dressing</b>	Blastán Francach
<b>French Loaf</b>	Builín Caol
<b>Fried/Panfried</b>	Friochta
<b>Fried Eggs</b>	Uibheacha Friochta
<b>Fried Fillets of Plaice with Tartare Sauce</b>	Filléid Fhriochta Leathóige le hAnlann Tartarach
<b>Fruit</b>	Torthaí
<b>Fruit coulis</b>	Coulis torthaí
<b>Fruit Flan</b>	Flan Torthaí
<b>Fruit tea</b>	Tae torthaí
<b>Fruit Juice</b>	Sú Torthaí
<b>Fruit Salad</b>	Sailéad Torthaí
<b>Fruit Tart</b>	Toirtín Torthaí
<b>Full Cream Cheese</b>	Cáis Lánuachtair
<b>Function Room</b>	Seomra Tionóil

## G

Garden Peas	Piseanna Garraí
Garlic	Garleog
Garlic Mushrooms	Beacáin Ghairleoige/ Muisiriúin Ghairleoige
Gateau	Gateau
Gents	Fir
Gherkin	Gircín
Gin	Jin
Ginger	Sinséar
Ginger (Ale)	Uisce Sinséir
Glass	Gloine
Goat's cheese	Cáis ghabhair
Gooseberries	Spíonáin
Gouda Cheese	Cáis Gouda
Goulash	Gúlais
Grapefruit	Seadóg
Grapes	Caora Fíniúna
Gratuity/ Tip	Aisce
Green Bean	Pónaire Ghlas
Green Pepper	Piobar Glas
Grilled	Griollta
Grilled fillet of turbot	Filléad turbaird griollta
Grilled Salmon Steak	Stéig Ghriollta Bradáin
Grilled T-Bone Steak	Stéig T-Chnámhe Ghriollta
Gruyere Cheese	Cáis Gruyere
Gym	Seomra Aclaíochta

## H

Haddock	Cadóg
Half-one (whiskey)	Leathghloine
Half Pint	Leathphionta
Half portions available	Leathchodanna ar fáil
Halibut	Haileabó
Ham	Liamhás
Hamburger	Burgar

## Hard-boiled Egg

Have you a reservation?

## Herbs

Herb tea

## Herring

Homemade oat cakes

Homemade soup of the day

Homemade chunky

vegetable soup

Honey

Honey mustard dressing

Hors d'Oeuvres

Horse Radish

Hot Chocolate

Hot Dog

Hotel

Hot Whiskey

House Wine

## I

Ice-Cream

International cuisine

Irish Blue (Cheese)

Irish Coffee

Irish Dressing

Irish spoken here

Irish Stew

## J

Jam

Jelly

Jelly and ice-cream

Joint Fork/Dinner Fork

Joint Knife/Dinner Knife

Jug

Ubh Chruabhruite

Ar chuir tú bord in áirithe?

Luibheanna

Tae luibheanna

Scadán

Borróga arán coirce baile

Anraith baile an lae

Anraith baile smutánach glasraí

Mil

Blastán mustaird is meala

Hors d'Oeuvres

Raidis fhiáin

Seacláid The

Brocaire Te

Óstán

Fuisce Te

Fíon an Tí

Uachtar Reoite

Cócaireacht idirnáisiúnta

Gormán Éireannach

Caife Gaelach

Blastán Éireannach

Labhraítear gaeilge anseo

Stobhach Gaelach

Subh

Glóthach

Glóthach agus uachtar reoite

Forc Dinnéir

Scian Dinnéir

Crúscín

**K**

<b>Kebab</b>	Ceibeab
<b>Ketchup</b>	Citseap
<b>Kippers</b>	Scadáin Leasaithe
<b>Knicker-Bocker Glory</b>	Glóir Uachtar Ard
<b>Knife</b>	Scian

**L**

<b>Ladies</b>	Mná
<b>Lager</b>	Lágar
<b>Lamb</b>	Uaineoil
<b>Lamb cutlets</b>	Gearrthóga uaineola
<b>Lasagne</b>	Lasáinne
<b>Lasagne with Side Salad</b>	Lasáinne agus Sailéad Taoibh
<b>Laser cards accepted</b>	Glactar le cártaí laser
<b>Leek</b>	Cainneann
<b>Leek and potato soup</b>	Anraith cainneann agus prátaí
<b>Lemon</b>	Líomóid
<b>Lemon meringue pie</b>	Pióg mheireang líomóide
<b>Lemonade</b>	Líomanáid
<b>Lemon (Juice)</b>	Sú Líomóide
<b>Lemon Cheesecake</b>	Císte Cáise Líomóide
<b>Lemon Meringue Pie</b>	Pióg Mheireang Líomóide
<b>Lentil</b>	Piseánach
<b>Lettuce</b>	Leitís
<b>Life Guard</b>	Garda Tarrthála
<b>Lift</b>	Ardaitheoir
<b>Lime</b>	Líoma
<b>Liqueur</b>	Licéar
<b>Liquer coffees</b>	Cairí licéir
<b>Liver</b>	Ae
<b>Live music</b>	Ceol beo
<b>Lobster</b>	Gliomach
<b>Lobster Bisque</b>	Bisc Ghliomaigh
<b>Lounge</b>	Tolglann
<b>Lounge Boy/Girl</b>	Buachaill/Cailín Freastail

**Lunch**

Lychee

**M**

<b>Mackerel</b>	Ronnach/Maicréal/Murlas
<b>Maid</b>	Cailín Tí
<b>Main Course</b>	Príomhchúrsa
<b>Manager</b>	Bainisteoir
<b>Mango</b>	Mangó
<b>Marinated vegetables</b>	Glasraí maranáidithe
<b>Marmalade</b>	Marmaláid
<b>Marrow</b>	Mearóg
<b>Marshmallow</b>	Leamhnachán
<b>Mayonnaise</b>	Maonáis
<b>Meals</b>	Béilí
<b>Meals Served All Day</b>	Béilí ar Fáil an Lá ar Fad
<b>Meat</b>	Feoil
<b>Meat Loaf</b>	Builín Feola
<b>Meat Patty</b>	Piógín Feola
<b>Meat Pie</b>	Pióg Feola
<b>Mediterranean cuisine</b>	Cócaireacht mheánmhuirí
<b>Medley of seafood</b>	Measra de bhia mara
<b>Medium</b>	Cnagbhruite
<b>Melon</b>	Mealbhacán
<b>Melon Fan</b>	Fean Mealbhacáin
<b>Melon Gondola</b>	Naomhóg Mhealbhacáin
<b>Melon Wedge</b>	Ding de Mhealbhacán
<b>Menu</b>	Biachlár
<b>Meringue</b>	Meireang
<b>Milk</b>	Bainne
<b>Milkshake</b>	Creathán Bainne
<b>Minced Meat</b>	Mionfheoil
<b>Mineral (Water)</b>	Uisce Mianraí
<b>Minestrone</b>	Mineastróine
<b>Mint</b>	Miontas
<b>Mint sauce</b>	Anlann miontais

**Lón**

Lítsí

<b>Mixed berry compote</b>	Compôte caor measctha
<b>Mixed Grill</b>	Griolladh Measctha
<b>Monkfish</b>	Anglait/Bráthair
<b>Mousse</b>	Mousse
<b>Muffin</b>	Bocaire
<b>Mulled Wine</b>	Scailtín Fíona
<b>Mushroom</b>	Beacán/Muisiriún
<b>Mushroom Omelette</b>	Uibheagán Beacán/ Uibheagán Muisiriún
<b>Mussels</b>	Diúilicíní
<b>Mussels in white wine</b>	Diúilicíní i bhfíon geal
<b>Mustard</b>	Mustard

## N

<b>Napkin/Serviette</b>	Naipcín
<b>Noodles</b>	Núdail
<b>No cigar or pipe smoking please</b>	Ná caitear todóga ná píopaí más é bhur dtoil é
<b>No dogs allowed</b>	Cosc ar mhadraí
<b>No service charge or hidden extras</b>	Ní ghearrtar táille seirbhíse ná costais bhreise eile
<b>No Smoking</b>	Cosc ar Chaitheamh
<b>No smoking area</b>	Limistéar coiscthe caithimh
<b>Nuts</b>	Cnónna
<b>Tea / coffee not included</b>	Níl tae / caife san áireamh

## O

<b>Omelette</b>	Uibheagán
<b>Omelette of Your Choice</b>	Do Rogha Uibheagán
<b>Onion</b>	Oinniún
<b>Onion marmalade</b>	Marmaláid oinniúin
<b>Onion Ring</b>	Fáinne Oinniúin
<b>Opening Hours</b>	Uaireanta Oscailte
<b>Orange</b>	Oráiste
<b>Orange (Juice)</b>	Sú Oráiste
<b>Oxtongue</b>	Damhtheanga
<b>Oysters</b>	Oisrí

## P

<b>Pancake</b>	Pancóg
<b>Panfried/ Fried</b>	Friochta
<b>Papaw</b>	Pápá
<b>Parfait</b>	Parfait
<b>Parmesan</b>	Parmasán
<b>Parsley</b>	Peirsil
<b>Parsnip</b>	Meacan Bán
<b>Pasta</b>	Pasta
<b>Passion fruit pavlova</b>	Pavlova páiseog
<b>Paté</b>	Paté
<b>Paté Maison</b>	Paté Maison
<b>Peach</b>	Péitseog
<b>Pear</b>	Piorra
<b>Peas</b>	Piseanna
<b>Pepper</b>	Piobar
<b>Pepper Castor</b>	Piobarán
<b>Pheasant</b>	Piasún
<b>Pie</b>	Pióg
<b>Pineapple</b>	Anann
<b>Pint</b>	Pionta
<b>Piquant Herrings</b>	Scadáin Ghoinbhlasta
<b>Pitta Bread</b>	Arán Piota
<b>Pizza</b>	Píotsa
<b>Plaice</b>	Leathóg
<b>Plate</b>	Pláta
<b>Platter</b>	Trinsiúr
<b>Please mind the step</b>	Seachain an chéim
<b>Please Wait To Be Seated</b>	Fanaigí Anseo agus Seolfar chuig Bord Sibh
<b>Plum</b>	Pluma
<b>Poached</b>	Scallta
<b>Poached Cod Mornay</b>	Trosc Mornay Scallta
<b>Poached Egg</b>	Ubh Scallta
<b>Popular dining</b>	Béilte mórélímh
<b>Pork</b>	Muiceoil
<b>Port</b>	Pórt/Portfhíon

<b>Porter (person)</b>	Póirtéir	<b>Rhubarb</b>	Biabhóg
<b>Porter (drink)</b>	Pórtar	<b>Rhubarb Crumble and Custard</b>	Mionbhruar Biabhóige agus Custard
<b>Potato</b>	Práta	<b>Rib Roast</b>	Spóla Easnacha
<b>Potato Chips</b>	Sceallóga Prátaí	<b>Rice Crispies</b>	Brioscáin Ríse
<b>Potato Salad</b>	Sailéad Prátaí	<b>Rice</b>	Rís
<b>Poultry</b>	Circeoil	<b>Risotto</b>	Risotto
<b>Prawn</b>	Cloicheán	<b>Rissol</b>	Ríosól
<b>Prawn Cocktail</b>	Manglam Cloicheán	<b>Roasted</b>	Rósta
<b>Prawn Provencale</b>	Cloicheáin Provencale	<b>Roast Potatoes</b>	Prátaí Rósta
<b>Price List</b>	Liosta Praghsanna	<b>Roast rack of lamb</b>	Raca uaineola rósta
<b>Private</b>	Príobháideach	<b>Roast rib</b>	Easna rósta
<b>Pub Grub</b>	Bia Tábhairne	<b>Roast Rib of Beef with Horseradish Sauce</b>	Easna Rósta Mairteola le hAnlann Raidise Fíáine
<b>Public House</b>	(Teach) Tábhairne/Teach Ósta	<b>Roast Stuffed Chicken and Ham</b>	Sicín Stuáilte Rósta agus Liamhás
<b>Pumpkin</b>	Puimcín	<b>Roast Stuffed Turkey and Ham</b>	Turcaí Stuáilte Rósta agus Liamhás
<b>Q</b>		<b>Roast Turkey</b>	Turcaí Rósta
<b>Quail</b>	Gearg	<b>Rocquefort</b>	Rocquefort
<b>Quail breast</b>	Brollach geirge	<b>Rolled Brisket</b>	Briscéad Rollta
<b>Quiche</b>	Quiche	<b>Room Service</b>	Seirbhís Seomraí
<b>R</b>		<b>Rosemary</b>	Marós
<b>Radish</b>	Raidis	<b>Round Steak</b>	Stéig Chruinn
<b>Rainbow Trout</b>	Breac Dea-dhathach	<b>Rum</b>	Rum
<b>Rare</b>	Tearcbhruite	<b>Runner-Bean</b>	Pónaire Reatha
<b>Rashers</b>	Slisíní	<b>Russian Salad</b>	Sailéad Rúiseach
<b>Raspberries</b>	Sútha Craobh	<b>S</b>	
<b>Reception</b>	Fáiltiú	<b>Sachertorte chocolate cake</b>	Císte seacláide sachertorte
<b>Reception Desk</b>	Deasc Fáiltithe	<b>Salad</b>	Sailéad
<b>Receptionist</b>	Fáilteoir	<b>Salad Cream</b>	Uachtar Sailéid
<b>Red Cabbage</b>	Cabáiste Dearg	<b>Salami</b>	Salami
<b>Red Cheddar</b>	Céadar Rua	<b>Salmon</b>	Bradán
<b>Redcurrants</b>	Cuiríní Dearga	<b>Salmon in a white wine sauce</b>	Bradán in anlann fiona ghil
<b>Red Pepper</b>	Piobar Dearg	<b>Salmon of the night</b>	Bradán na hoíche
<b>Red Wine</b>	Fíon Dearg	<b>Salmon parcels</b>	Manga bradáin
<b>Reservation</b>	Áirithint		
<b>Restaurant</b>	Bialann		

<b>Salt</b>	Salann	<b>Shepherd's Pie/ Cottage Pie</b>	Pióg an Aoire
<b>Saltcellar</b>	Sáiltéar	<b>Sherry</b>	Seiris
<b>Sandwiches</b>	Ceapairí	<b>Sherry Trifle Chantilly</b>	Traidhfil Seirise Chantilly
<b>Sardines</b>	Sairdíní	<b>Shish Kebab</b>	Ceibeab
<b>Sauce</b>	Anlann	<b>Sicilain spaghetti with mussels</b>	Spaigití sicileach le diúilicíní
<b>Saucer</b>	Fochupán	<b>Side Knife/Butter Knife</b>	Scian Ime
<b>Sausage</b>	Ispín	<b>Side Salad</b>	Sailéad Taoibh
<b>Sautéed</b>	Sótáilte	<b>Silverside of Beef</b>	Íostiarpa Mairteola
<b>Savoury brie and pear tart</b>	Toirtín neamh-mhilis brie agus piorraí	<b>Sirloin of Beef with Horseradish Sauce</b>	Caoldroim Mairteola le hAnlann Raidise Fiáine
<b>Savoury Omelette</b>	Uibheagán Neamh-mhilis	<b>Sirloin Steak</b>	Stéig Chaoldroma
<b>Savoy Cabbage</b>	Cabáiste Saváí	<b>Small Fork</b>	Forc Beag
<b>Scone</b>	Scóna	<b>Smoked</b>	Deataithe
<b>Scotch Egg</b>	Ubh Albanach	<b>Smoked Salmon</b>	Bradán Deataithe
<b>Scrambled Egg</b>	Ubh Scrofa	<b>Smoking area</b>	Limistéar caithimh
<b>Sea bass</b>	Doingean mara	<b>Soda (Water)</b>	Uisce Sóide
<b>Sea Trout</b>	Breac Geal	<b>Soft-boiled Egg</b>	Ubh bhogbhruite
<b>Seafood</b>	Bia Mara	<b>Sole</b>	Sól
<b>Seafood chowder</b>	Seabhdar bia mara	<b>Sole meuniere</b>	Sól meuniere
<b>Seafood platter</b>	Trinsiúr bia mara	<b>Sorbet</b>	Soirbéad
<b>Seafood Risotto</b>	Risotto Bia Mara	<b>Soufflé</b>	Cúróg
<b>Seared</b>	Ruadhóite	<b>Soup</b>	Anraith
<b>Seared chicken breast</b>	Brollach sicín ruadhóite	<b>Soup Spoon</b>	Spúnóg Anraith
<b>Selection</b>	Rogha	<b>Spaghetti</b>	Spaigití
<b>Selection of Cold Meat Salads</b>	Rogha de Shailéid Feolta Fuara	<b>Spaghetti Bolognese</b>	Spaigití Bologna
<b>Selection of Cold Meat Platters</b>	Rogha de Thrinsiúir Feolta Fuara	<b>Spare-Ribs Lomeasnacha</b>	Spinach Spionáiste
<b>Selection of cold meat salads</b>	Rogha de shailéid feolta fuara	<b>Specials</b>	Míasa speisialta
<b>Selection of pastries</b>	Rogha de phastaetha	<b>Specials board</b>	Clár na mias speisialta
<b>Selfservice</b>	Féinseirbhís	<b>Spirit</b>	Biotáille
<b>Service Charge</b>	Táille Sheirbhíse	<b>Sponge Cake</b>	Císte Spúinse
<b>Service Charge not Included</b>	Níl Seirbhís san Áireamh	<b>Spoon</b>	Spúnóg
<b>10% service charge included</b>	Táille seirbhíse 10% san áireamh	<b>Spring Onion</b>	Oinniún Earraigh
<b>Serviette/Napkin</b>	Naipcín	<b>Spring rolls filled with duck/beef/shrimp</b>	Rollóga earraigh líonta le feoil lachan/mairteoil/séaclaí
<b>Shellfish</b>	Éisc Shliogánacha	<b>Staff only</b>	Foireann amháin
		<b>Stairs</b>	Staihre

<b>Starter</b>	Cúrsa Tosaigh	<b>Teaspoon</b>	Taespúnóg
<b>Steamed</b>	Galaithé	<b>Thyme</b>	Tím
<b>Steamed mussels</b>	Diúilicíní galaithé	<b>Tip/ Gratuity</b>	Aisce
<b>Steak</b>	Stéig	<b>Tips/gratuities at our own discretion or 10% added</b>	Aiscí faoinár rogha féin nó 10% sa bhreis
<b>Steak Knife</b>	Scian Stéige	<b>Tiramisu with Baileys cream</b>	Tiramisu le huachtar Bailey
<b>Stew</b>	Stobhach	<b>Toast</b>	Tósta
<b>Stewed</b>	Stofa	<b>Today's specials</b>	Miasa speisialta an lae inniu
<b>Stewing Steak</b>	Stéig Stobhaidh	<b>Toilets</b>	Leithris
<b>Stone bass</b>	Breac raice	<b>Tomato</b>	Tráta
<b>Stout</b>	Leann Dubh	<b>Tomato Ketchup</b>	Citseap Trátaí
<b>Strawberries</b>	Sútha Talún	<b>Tomato Salad</b>	Sailéad Trátaí
<b>Strawberries and cream</b>	Sútha talún agus uachtar	<b>Trifle</b>	Traidhfil
<b>Stuffing</b>	Búiste	<b>Trout</b>	Breac
<b>Sugar</b>	Siúcra	<b>Truffle</b>	Strufal
<b>Sundae</b>	Sundae	<b>Tuna</b>	Tuinnín
<b>Sundried tomatoes</b>	Trátaí griantriomaithe	<b>Turkey</b>	Turcaí
<b>Supper</b>	Suipéar	<b>Turnip</b>	Turnapa
<b>Sweetcorn</b>	Arbhar Milis		
<b>Sweets</b>	Milseáin	<b>V</b>	
<b>Sweet chilli sauce</b>	Anlann milis cillí	<b>Value menu</b>	Biachlár luach ar airgead
<b>Sweet Wine/Dessert Wine</b>	Fíon Milis	<b>Vanilla</b>	Fanaile
<b>Swimming Pool</b>	Linn Snámha	<b>Vanilla sauce</b>	Anlann fanaile
<b>Swiss Cheese</b>	Cáis Eilbhéiseach	<b>Variety of sauces</b>	Anlainn éagsúla
<b>T</b>		<b>Veal</b>	Laofheoil
<b>Table</b>	Bord	<b>Vegetables</b>	Glasraí
<b>Tablecloth</b>	Éadach Boird	<b>Vegetarian</b>	Veigeatóir
<b>Table d'Hote (Menu)</b>	(Biachlár) Table d'Hote	<b>Vegetarian dishes available</b>	Miasa do veigeatóirí ar fáil
<b>Table for Two (Three/Four)</b>	Bord do Bheirt (Thriúr/Cheathrar)	<b>Vinaigrette</b>	Fínéigréad
<b>Table Service</b>	Seirbhís ag an mBord	<b>Vinegar</b>	Fínéagar
<b>Tableware</b>	Gréithe	<b>Vodka</b>	Vodca
<b>Tangerine</b>	Táinséirín		
<b>Tarragon</b>	Dragan	<b>W</b>	
<b>T-Bone Steak</b>	Stéig T-Chnáimhe	<b>Waffle</b>	Vaiféal
<b>Tea</b>	Tae	<b>Waiter</b>	Freastalaí
<b>Teapot</b>	Taephota	<b>Waiter Service</b>	Seirbhís ag an mBord



<b>Waitress</b>	Banfhreastalaí
<b>Waldorf Salad</b>	Sailéad Waldorf
<b>Water Melon</b>	Mealbhacán Uisce
<b>Welcome!</b>	Fáilte!
<b>Well-done</b>	Lánbhruite
<b>Wexford (Cheese)</b>	Carmán
<b>Wheelchair access</b>	Rochtain do chathaoireacha rothaí
<b>Whiskey Uisce</b>	Beatha/Fuisce
<b>White Bread</b>	Arán Bán
<b>White chocolate sauce</b>	Anlann seacláide báine
<b>White Pudding</b>	Putóg Bhán/ Lúbán Bán
<b>White Wine</b>	Fíon Geal
<b>Whiting</b>	Faoitín
<b>Wild boar</b>	Torc allta
<b>Wine</b>	Fíon
<b>Wine Glass</b>	Gloine Fíona
<b>Wine List</b>	Clár an Fhíona
<b>Wine Waiter/Waitress</b>	Fear/ Bean an Fhíona
<b>Y</b>	
<b>Yoghurt</b>	Iógart

Tá an lámhleabhar seo ar fáil, saor in aisce, ó:

*This handbook is available, free, from:*



**Foras na Gaeilge**

7 Cearnóg Mhuirfean,  
Baile Átha Cliath 2.  
T: 1850 325 325

Teach an Gheata Thiar,  
2-4 Sráid na Banríona,  
Béal Feirste BT1 5ET  
T: 0845 309 8142

R: [eolas@forasnagaeilge.ie](mailto:eolas@forasnagaeilge.ie)  
I: [www.forasnagaeilge.ie](http://www.forasnagaeilge.ie)

I gcomhar le



**RESTAURANTS  
ASSOCIATION  
OF IRELAND**

