

Гастробабр в «Жадине Говядине» — здесь создают настроение

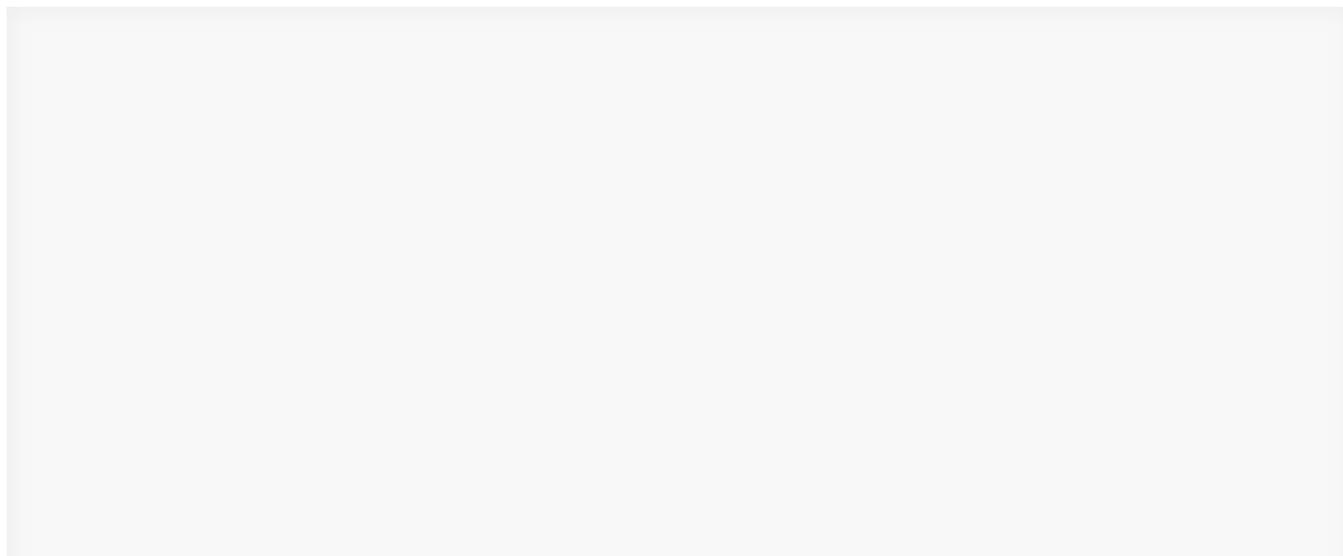
Сегодня Бабр рассмотрит гастропаб «Жади́на Говя́дина» по адресу Верхняя Набережная, 145/14. Отзывы посетителей противоречивые: у кого-то сложилось хорошее мнение, у других пропало желание посещать заведение. Настало время во всем разобраться.

Блюда, напитки и меню:

Меню в заведении довольно разнообразное: есть и классические позиции, и необычные блюда. Основная тема: русская и европейская кухня с шуточными названиями. В карте бара есть стандартные алкогольные напитки, авторские коктейли и чай, лимонады. Также в «Жадине Говядине» есть летнее меню, ориентированное на любителей азиатской кухни.



Рассмотрим базовые блюда — пасту с курицей и грибами и салат Цезарь.





Цена: 245 рублей

«ПЕТР 1 (тот же Цезарь только русский)» — салат выглядит аппетитно как на картинке в меню, так и в жизни, по вкусу ничем не отличается от Цезарей во многих заведениях. Курица немного суховата, но овощи свежие, листья салата в достаточном количестве политы соусом зеленоватого цвета.



Цена: 295 рублей

Паста «С курицей и грибами» вполне съедобная, но в других заведениях можно попробовать варианты получше. Больше всего смущает вкус соуса — скорее всего слишком перегрели сливки. Курица также немного суховата, а вот грибы в пасте хорошо прожарены. Сыр по вкусу очень странный, скорее всего, использован не пармезан, а какой-нибудь сыр «Российский» из «Слаты». Блюдо совсем не сочное, макароны сухие, как будто стояли в ресторане несколько дней, тяжело жуются.



Цена: 195 рублей

Горячие блюда в гастропабе очень вкусные, хорошо оформлены и подаются в нужной температуре. Например, «Солянка по рецепту моей бабушки» действительно напоминает домашний суп. В заведении классический вариант супа с добавлением маслин, который подают вместе со сметаной.



Цена: 219 рублей

«Вареники с картошкой» в «Жадине Говядине» сочные и вкусные. Подаются с соусом, тёртым сыром и жареным луком, что добавляет необычный вкус классическому блюду. Тесто у вареников средней толщины, а картошка внутри мягкая и без комочков.

К горячим блюдам в заведении нет никаких претензий. Если вы хотите вкусно пообедать или покушать классические горячие блюда — смело можете идти в «Жадину Говядину».



Цена: 425 рублей

Блюда из азиатского летнего меню в заведении стоит попробовать каждому. «Том-Ям» в «Жадине Говядине» никого не оставит равнодушным. Яркий и в меру острый бульон вкупе с тремя видами морепродуктов (кальмары, креветки и мидии) создают гармоничный вкус блюда. Помидоры черри спелые и не переваренные, грибы опять-таки хорошо приготовлены.



Цена: 215 рублей

«Салат со свининой в китайском стиле» включает в себя листья салата, болгарский перец, помидоры, белую фасоль, свинину и острый соус, что создаёт необычную по вкусу овощную комбинацию. Для любителей острой пищи и насыщенного соуса блюдо подойдёт идеально.

В заведении есть напитки на любой вкус — алкоголь, чай, лимонады, коктейли. Лимонады в «Жадине Говядине» очень насыщенные, освежающие, есть и сладкие, и кислые варианты. Алкогольные напитки по вкусу такие же, как и в любом другом заведении среднего ценового сегмента. Стоит отметить, что не удалось попробовать шоты — в «Жадине Говядине» закончились шотницы (доски для переноса и подачи стопок). Выбор чаёв разнообразный, есть авторские и классические. Вместе с чаем приносят кружки с необычным дизайном, однако материал кружек не самый лучший — невозможно пить что-то горячее, можно легко обжечься.

Оценка меню, блюд и напитков: 7/10.

Цены в заведении не высокие, но большинство блюд действительно вкусные. Стоит поработать над пастой, алкогольными напитками и заменить кружки.

Сервис:

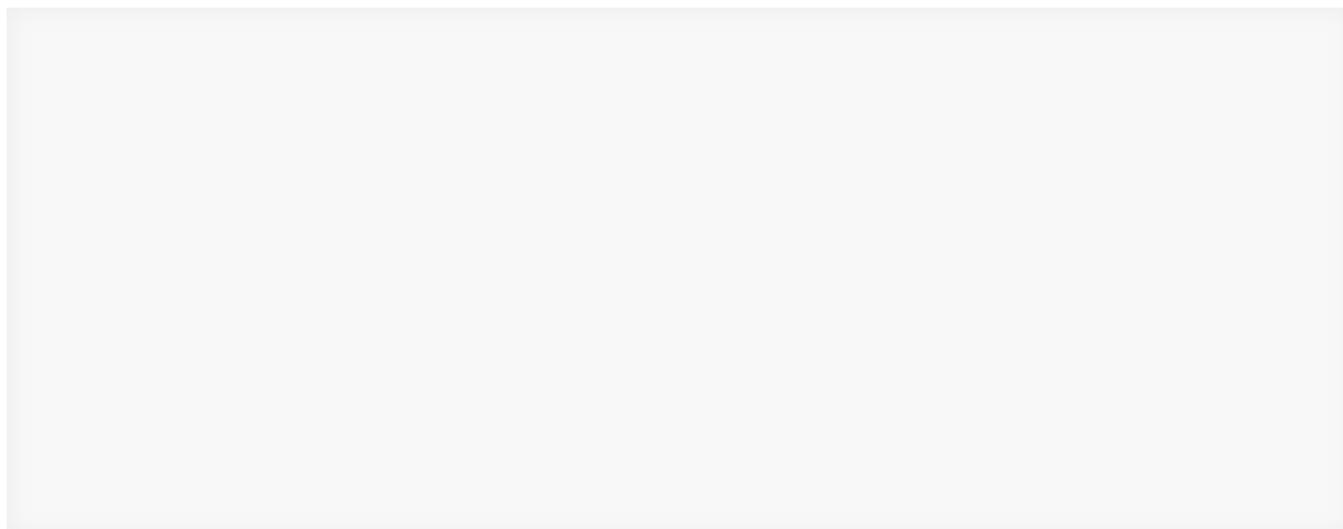
Официанты в заведении не называют своё имя перед тем, как принять заказ. Привычного: «Здравствуйте, меня зовут Елена, я буду вашим официантом» здесь не услышишь. В целом персонал вежливый, после выбора блюд девушка перечитывает ваш заказ ещё раз и узнает, не хотите ли вы ещё что-то заказать. Первым делом приносят напитки, затем уже основные блюда. Работники своевременно уносят грязную посуду и приносят новые столовые приборы. Если кратко, то в заведении работают официанты, которым хочется оставить чаевые.

Оценка сервиса: 8/10

Атмосфера и интерьер:



тёплое время года посетители могут занять столики на веранде или посидеть в помещении. В самом заведении есть несколько столиков разных размеров: маленькие у окна и побольше вдоль стены. Интерьер располагает посетителей, на потолке висят лампочки и фонарики, на одной из стен есть зеркало, около столиков стоят удобные диваны. Музыка в помещении не особо громкая, что можно расценивать как плюс, ведь жители и гости Иркутска могут покушать в спокойной обстановке без лишней суеты. Гардероба в заведении нет, есть вешалки для верхней одежды. В «Жадине Говядине» есть туалет на две кабинки, раковина, небольшое зеркало и сушилка для рук. Атмосфера в заведении приятная, комфортная для посетителей.





Оценка интерьера и атмосферы: 8/10

Маленькая площадь помещения, расположение столов не совсем удобное, если все места в помещении будут заняты, то передвигаться может быть трудно.

Общая оценка заведения: 7,6/10, местечко неплохое, но есть и свои минусы. Бабр надеется, что в скором времени «Жади́на Говя́дина» исправит свои недостатки, и посетители будут уходить из гастропаба с хорошими впечатлениями.

Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ТУРИЗМ, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 27.05.2022, 23:53 736 28607

URL: <https://babr24.com/?IDE=229612> Bytes: 7104 / 5316 Версия для печати Скачать PDF

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ: ["ГАСТРОБАБР"](#)

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Денис
Миронов.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)

