

Гастробабр в My Way: разнообразно, сытно, вкусно не всегда

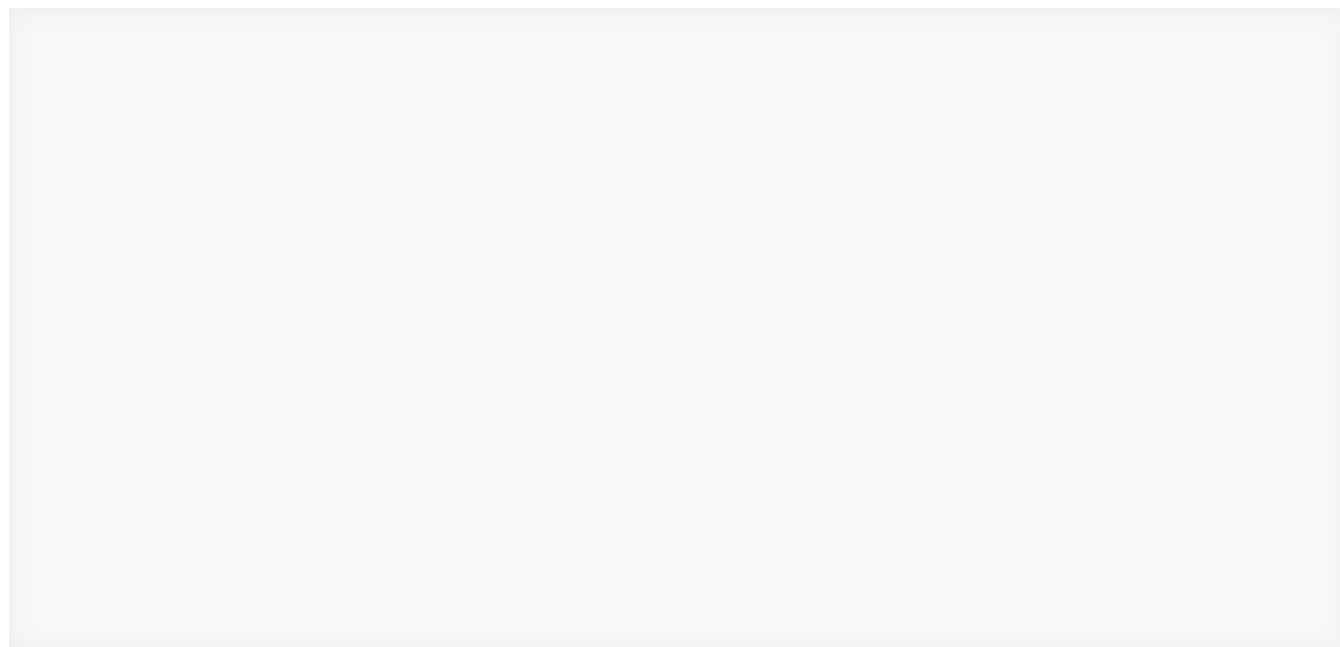
Иркутская лапшичная My Way оставила у журналистов БАБРа неоднозначное впечатление. Мы слышали об этом месте самые разные отзывы и решили заглянуть туда на ужин, чтобы самим во всём разобраться.

Лапшичная находится по адресу Декабрьских Событий, 125, сразу напротив танка «Иркутский комсомолец». Расположение удобно как для пользователей общественного транспорта, так и для автомобилистов – перед кафе есть парковка, а рядом трамвайная и автобусная остановки.

Вывеску со стороны Советской в тёплое время года видно плохо из-за листвы, к тому же она теряется на фоне названия сауны, что располагается этажом ниже.



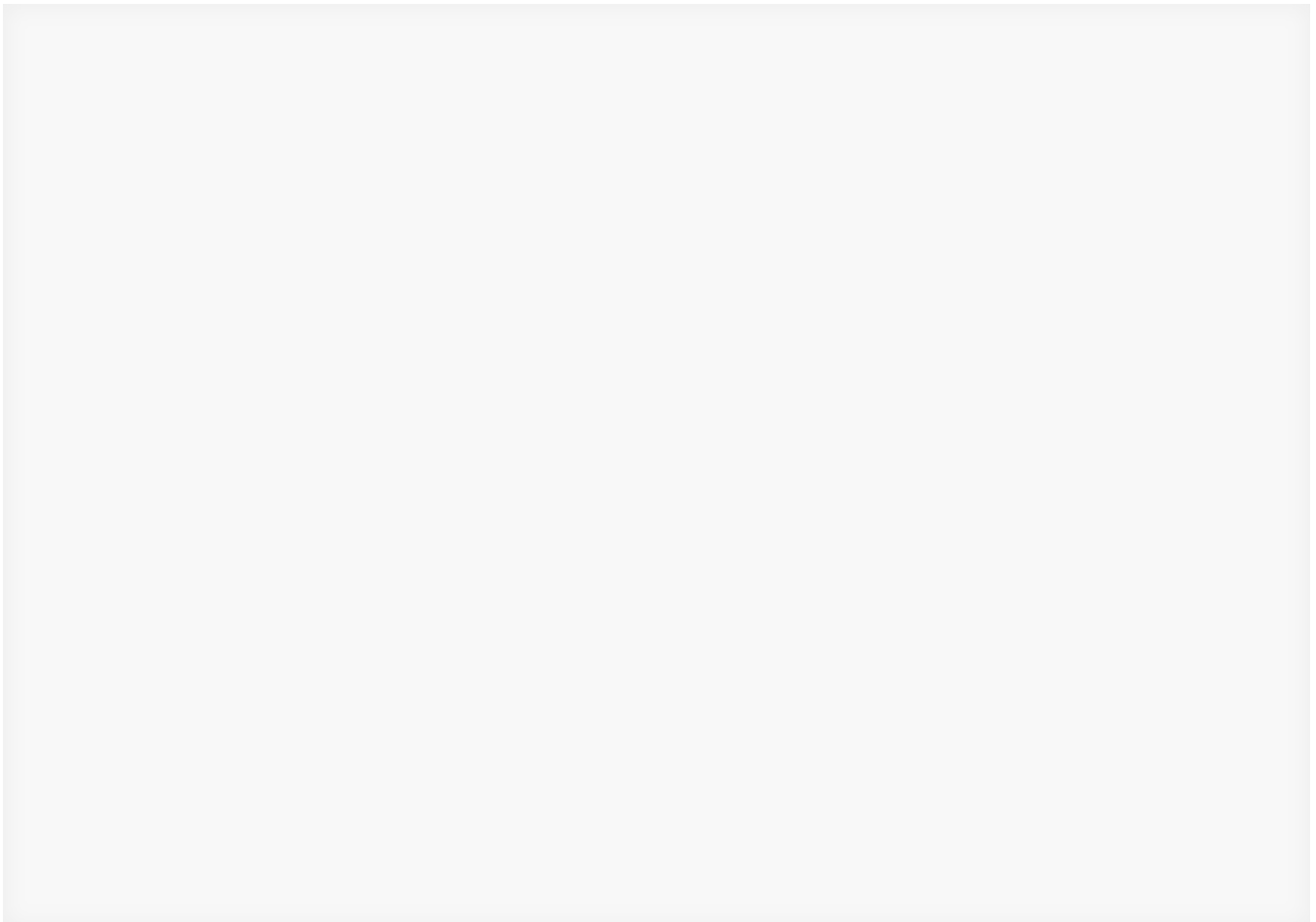
стороны Декабрьских событий можно ориентироваться по магазину Fix Price, он находится по соседству.

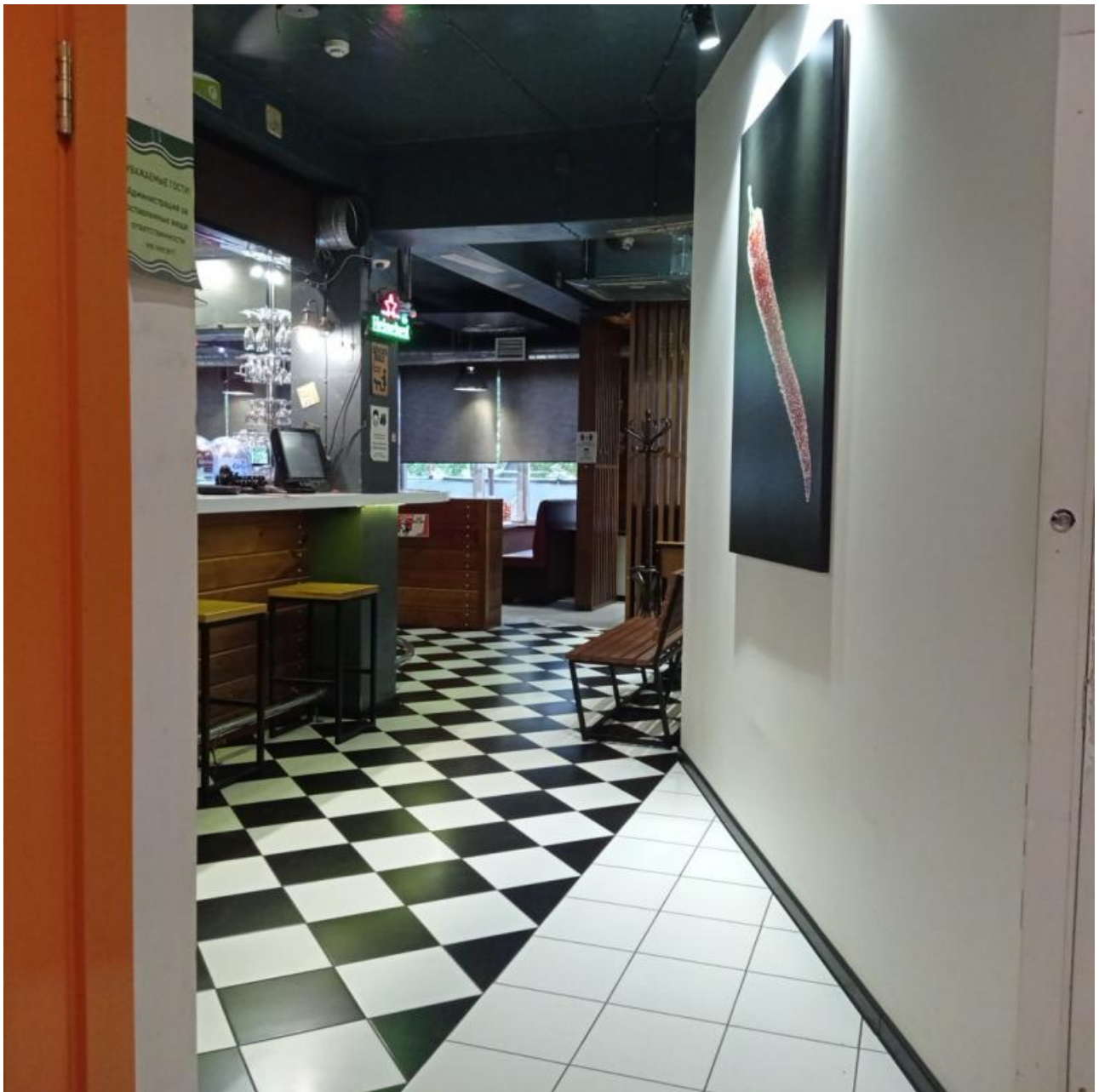




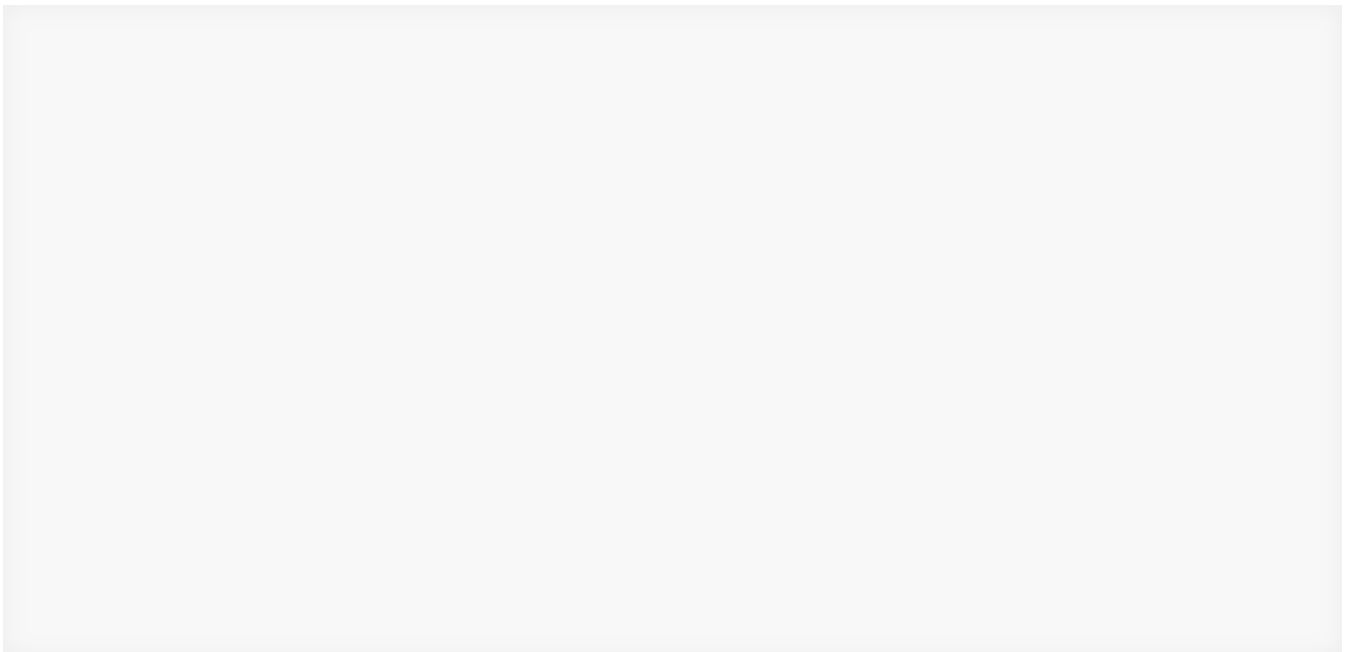
Обстановка

Лапшичная встречает гостей ненавязчивым запахом еды и приглушённым светом, интерьер напоминает американскую закусочную. В помещении комфортная температура, в зале не тесно.



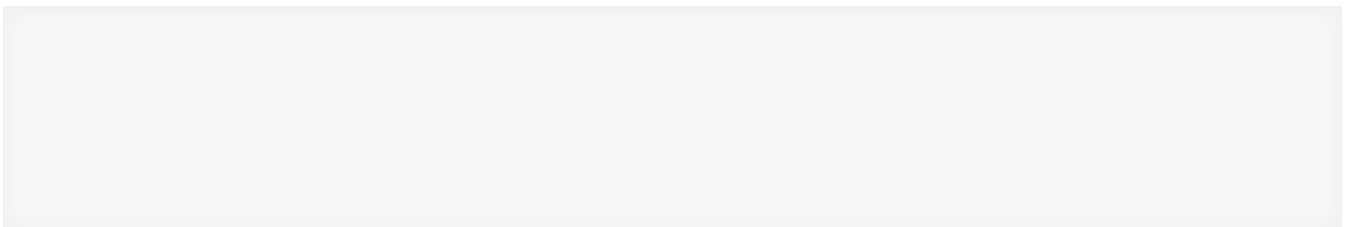


Примерно 4 из 10 столов заняты гостями. Музыка на фоне играет спокойная и ненавязчивая, никакой тебе попсы с Муз-ТВ, что заслуживает отдельного лайка. Ещё из очевидных плюсов – наличие детского стульчика. Гардероба в лапшичной нет, но в зале стоят вешалки.





Характерная особенность заведения – это открытая кухня. Если сидеть за барной стойкой, то можно увидеть как повара готовят ваше блюдо. Несмотря на эту примечательность, в зале нет сильного запаха еды, вытяжки на кухне работают действительно хорошо.



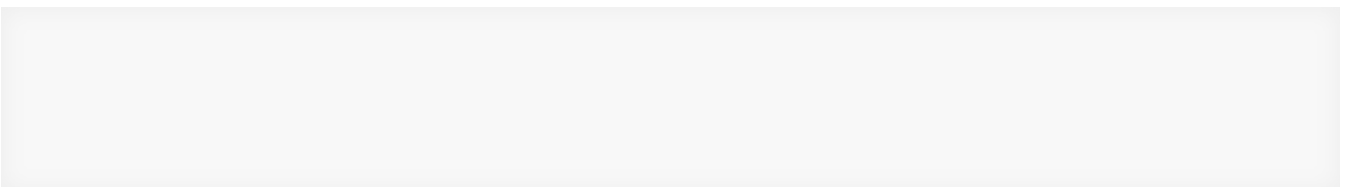
Мы



сели за стол и сразу же были неприятно удивлены. Подоконники и листы с меню, лежащие на столе, были покрыты слоем пыли. Вид из окна мягко говоря неприглядный, причём по всему периметру заведения: сразу под окнами расположилась сауна, поэтому людям приходится смотреть на нечищенную крышу и трубы.

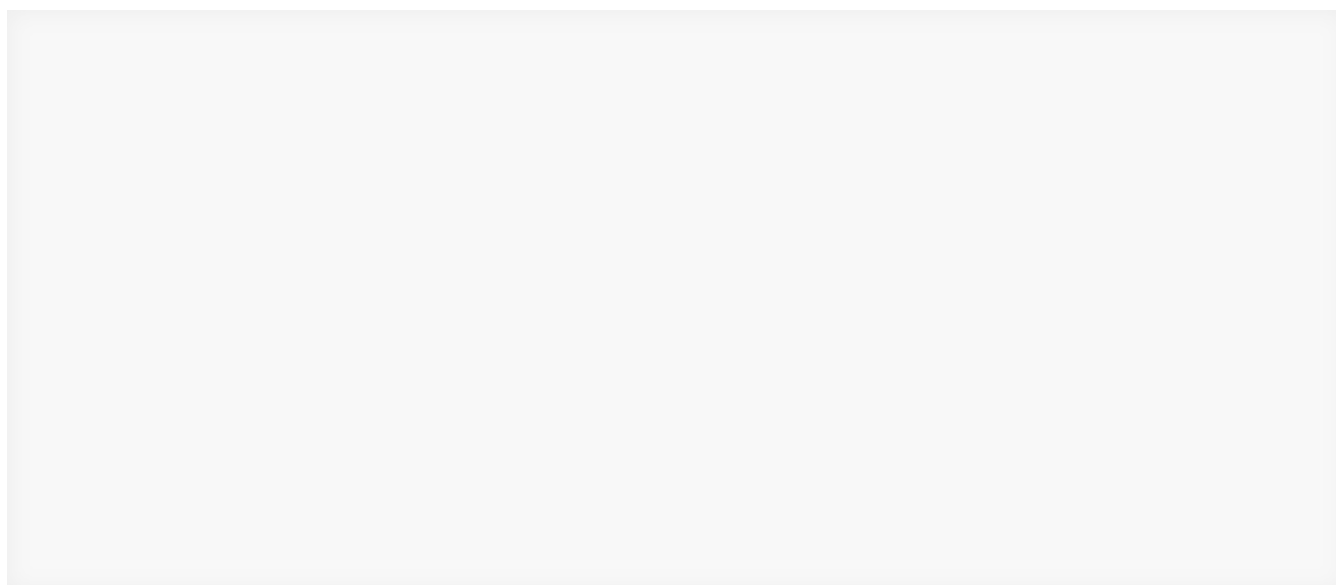


Владельцы лапшичной попробовали компенсировать нелицеприятный вид из окна картинами на стенах и потолке, но идея выглядит слабо – большинство столов стоят вплотную к окнам и взгляд сам собой тянется туда. А значит, что такие окна целесообразнее всегда держать закрытыми и в качестве компенсации добавить света.



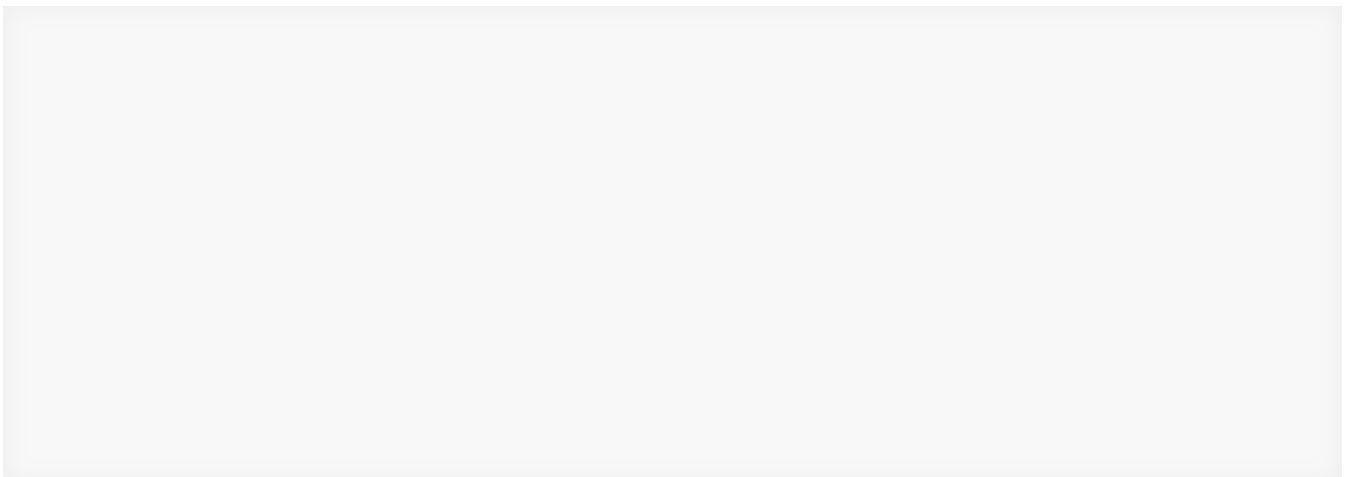


Отдельного внимания заслуживает туалет. Как известно, именно он является лицом заведения. В данном случае лицо оказалось несколько замаранным. В туалете на полу валялась туалетная бумага, унитаз немытый по крайней мере несколько часов, на полу следы обуви. Ни в одном туалете мы не увидели графика уборки. При этом в обоих санузлах раковины были чистые, запах приятный, но в целом помещения нуждаются в ремонте.





Ещё один недочёт заключается в ведении соцсетей. У лапшичной есть телеграм-канал, группа ВКонтакте и сайт. Несколько лет назад группа ВК постоянно наполнялась анонсами, новинками и рекламой блюд, но всё закончилось в 2020 году. Этой весной админ проснулся, сделал три поста (из которых один – ссылка на вновь созданный телеграм-канал с обещаниями публиковать там акции) и снова уснул. В телеграм-канале с 12 марта ровно пять постов. Ни одной акции, разумеется, лишь одно мартовское напоминание о постоянной скидке за самовывоз. Сайт нас разочаровал больше всего. На главной странице написано, что в данный момент доставка не осуществляется. Да и черт с ней, с доставкой, но ведь и меню посмотреть нельзя для заказа на самовывоз. В 2Гисе тоже нет меню. Это жирный минус.

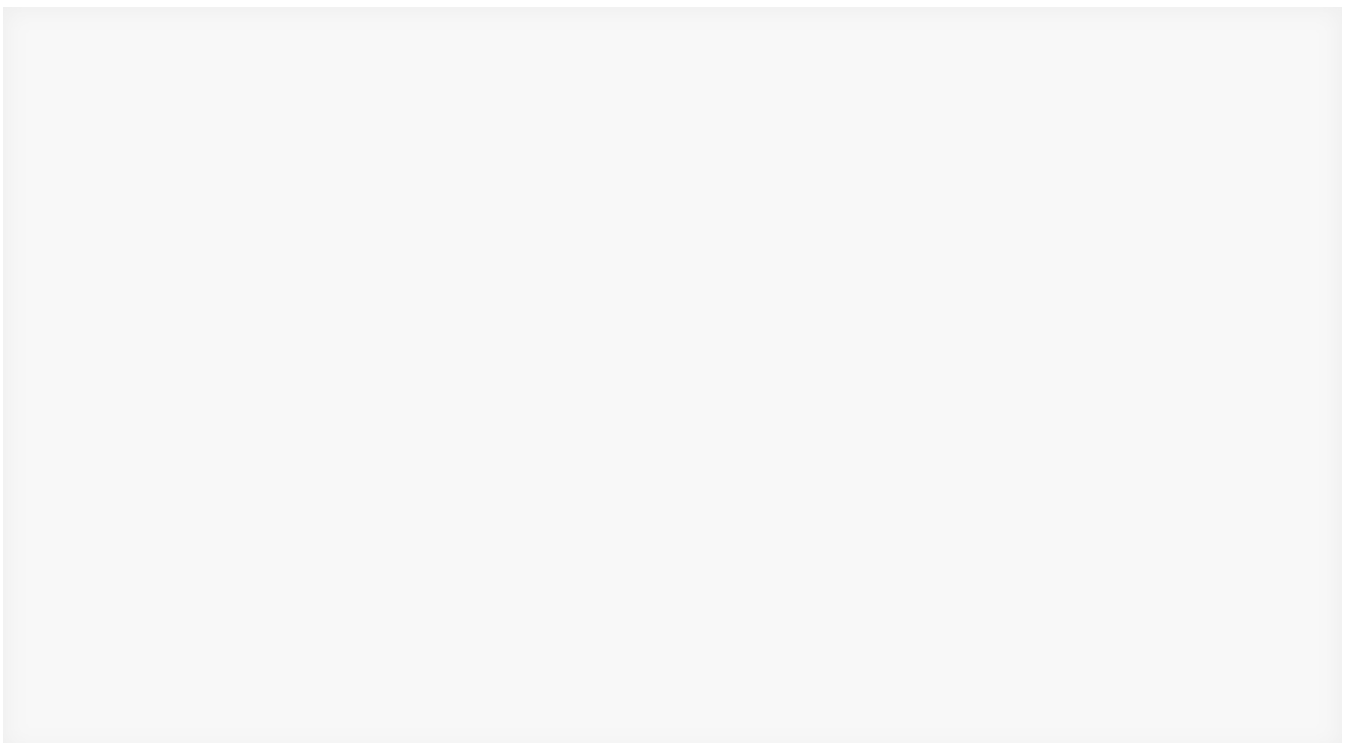


Ресторан My Way временно не осуществляет доставки.

Ресторан My Way временно не осуществляет доставки. Вы можете сделать заказ на самовывоз по номеру телефона 500-780.

Приносим свои извинения за доставленные
неудобства.

догадались, меню мы наконец-то смогли лицезреть в самой лапшичной. Оно разнообразное, в основном представлены блюда азиатской кухни: традиционные супы, рамен, вок, блюда на сковороде, поке, салаты, роллы. Есть и закуски к пиву: блюда во фритюре, сэндвичи, гарлики, пивная тарелка, хот- и корн-доги. На десерт предлагают чизкейк, тирамису, сладкие спринг-роллы, бананы вок и ещё пару позиций. В дополнение к основному меню есть и завтраки – каши, яйца, сырники. Цены средние по городу.





Официант подошёл своевременно, примерно через пять минут. Девушка нас не поприветствовала и не представилась, что идёт в минус заведению. Приняла заказ, повторила его и ответила на интересующие вопросы, что засчитаем за плюс.

Мы заказали том кха кай и том ям, это традиционные супы Таиланда и Лаоса, также распространены в Малайзии, Сингапуре и Индонезии. Интересно было испробовать блюда на сковороде, поэтому мы взяли баклажан с вырезкой из свинины с овощами и грибами. Из воков поробовали веганский рамен и собу. Решили заказать и что-то неазиатское – выбор пал на бургер с мясной котлетой. Из напитков заказали два чая – «Черешня» и Эрл Грей.

Впечатления от ужина остались весьма неоднозначными. И сейчас мы расскажем почему.

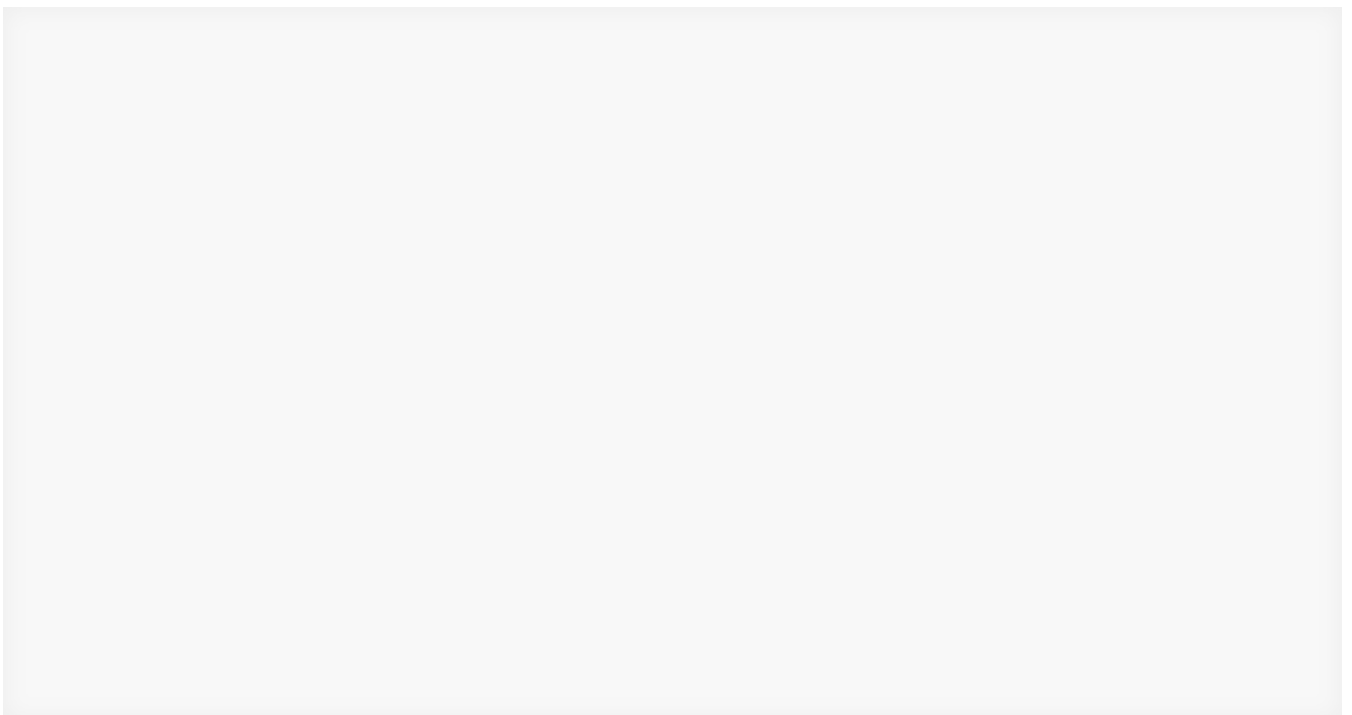
Супы

Суп том ям оказался вкусным – горячий, ароматный, бульон в меру острый, в меру кислый, с лёгкой сластинкой и выраженным пряным вкусом, хотя и не такой густой, как хотелось бы. К сожалению, ни одной креветки в супе не попало. Резюмируя можно сказать, что суп вкусный, но не идеальный. Нашим фаворитом пока остаётся том ям из Kim Chi, об этом заведении мы напишем позже. Рис вкусный, подача красивая.



Том ям

Суп том кха кай также оставил приятное впечатление. По принципу приготовления оба супа похожи, но этот обладает более насыщенным кокосовым вкусом. Грибы в супе обжарены идеально – до золотистой корочки, помидоры черри плотные и упругие, несмотря на то, что очищены от шкурки и порезаны надвое.





Том кха кай и сковородка с баклажанами и свиной в соусе кунг пао

Баклажаны со свиной и овощами в соусе кунг пао – ещё одна находка. Блюдо подаётся на небольшой чугунной сковороде. И тут, что называется, не к чему придаться: свинина в кляре мягкая и сочная, овощи слегка обжарены, они уже не сырые, но ещё хрустящие. Соус кунг пао пикантный с лёгкой кислинкой. Рис на пару хорошо сочетается с основным блюдом. Сытно, вкусно. Рекомендуем.

Лапша

В заведении есть несколько видов лапши в готовом виде и привлекательная опция для гостей – «собери лапшу сам». Мы решили выбрать уже готовое решение и взяли веганский рамен (пшеничная лапша) с овощами, грибами и соусом из сладкого чили, а также собу (гречневая лапша) со свиной, овощами и соусом из чёрного перца.

Название лапши вок (wok) произошло от одноимённой сковороды, на которой в азиатских странах готовят уже сотни лет. Сковорода вок имеет сферическую форму, высокие и довольно тонкие стенки и утолщённое дно.

Сразу скажем, что лапша нам не очень понравилась, несмотря на то, что заведение позиционирует себя лапшичной. Сейчас объясним это противоречие.

Начнём с пшеничного рамена. Любой соус в лапше должен играть роль связующего элемента. В пшеничной его было мало и он оказался недостаточно густым, фактически всегда оставаясь на дне. Мы, конечно, догадались, что лапшу можно перемешать. Однако это не помогло, жидкий соус не смог противостоять силе земного притяжения и лапша осталась сухой. В итоге задуманный вкус блюда мы смогли ощутить только доедая рамен. Второй раз этот вок мы не закажем.



Рамен с овощами и грибами

Гречневая лапша соба, к сожалению, тоже не вызвала у нас восторга. На то было три причины. Первую мы описали выше – в соба, как и в рамене, жидкий соус в малом количестве утёк на дно и никак не желал обволакивать лапшу. Вторая причина нашего недовольства заключается в несоответствии блюда описанию. В меню заявлено, что лапша должна быть острой, на деле же этой остроты мы не почувствовали. И третье, самое серьёзное – это грибы. Грибы в лапше, где их не должно быть и где они не заявлены в описании блюда. Нам, любителям грибочков, такая добавка пришлась по вкусу. Однако если у гостя лапшичной есть аллергия и ему неожиданно попадётся в блюде кусочек гриба, то это станет поводом подать на заведение в суд. Поэтому соба в этой лапшичной мы второй раз пробовать тоже не будем.



Соба со свиной и овощами

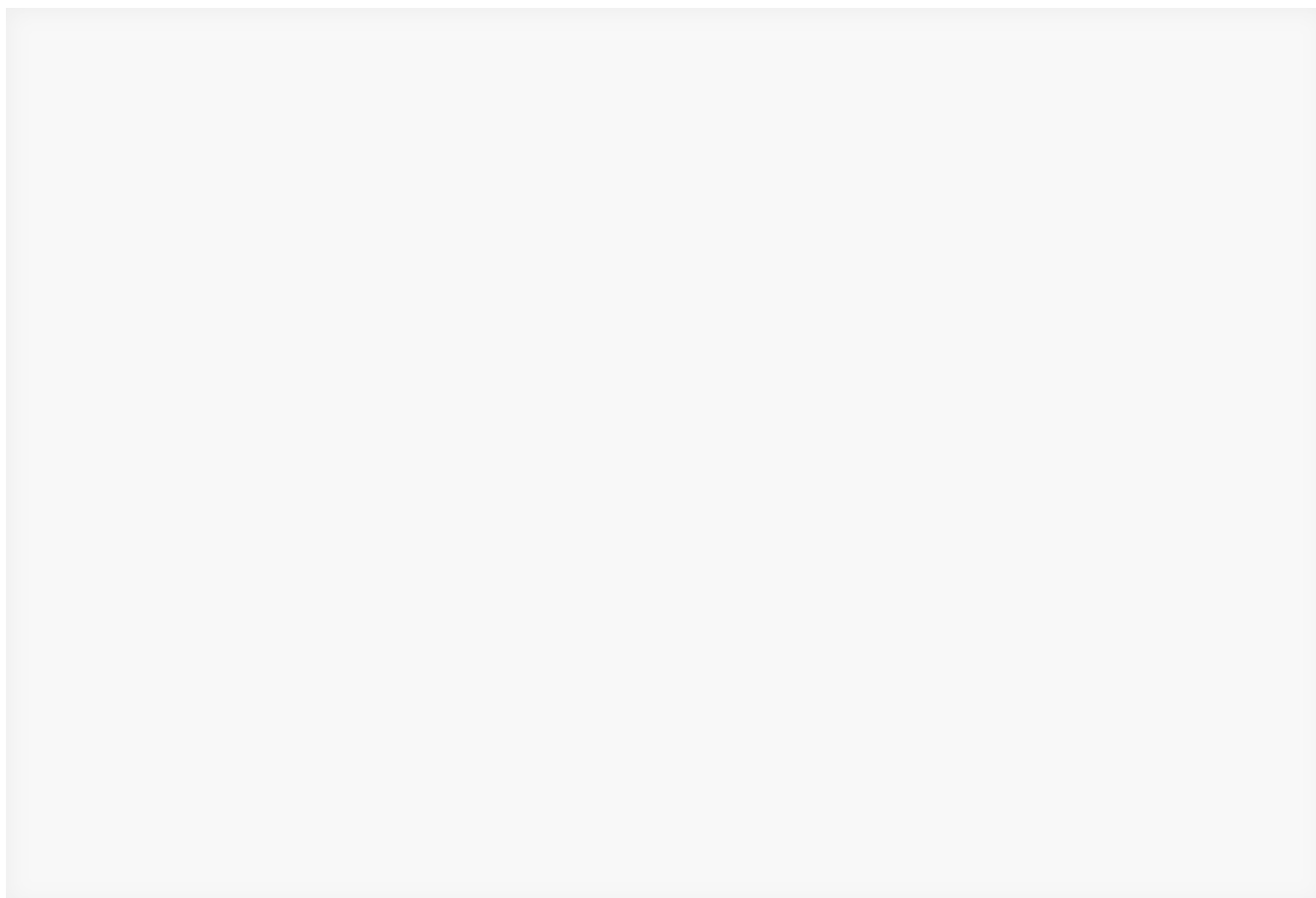
Бургер

Бургер с мясной котлетой журналист БАБРа съел с огромным удовольствием. Хрустящая булочка с кунжутом, свежий лист салата, сочная мясная котлета, маринованный огурчик, лучок и томат никого не оставят равнодушным. Как говорит шеф Ивлев, когда вкусно, тогда вкусно. Бургер подаётся с картошкой фри и соусом (по вкусу – Heinz). Одна половина картошки хрустящая, другая – увы. Но мы не считаем это за минус, скорее всего, стала мягкой та картошка, которая лежала внизу.



Напитки

В заведении имеется небольшой, но достаточный выбор напитков. На баре представлены прохладительные и алкогольные напитки, несколько самых популярных видов чая и кофе. Мы попробовали два чая – «Черешня» (суданская роза со спелой вишней и садовой клубникой) и Эрл Грей (чёрный чай с маслом бергамота).





Первый чай нам не понравился – аромат ягод и чая еле улавливается, вкус ненасыщенный, слегка кислый. От спелой вишни и садовой клубники одно название, несмотря на то, что в чайнике плавало несколько ягод вишни и кусок банана(?). Если добавить сахар, то становится ещё хуже. Мы его так и не допили. Эрл Грей, как ни странно понравился нам больше. Чай с насыщенным, но не химозным ароматом бергамота, в меру крепкий и приятно согревающий.

К слову, когда нам понадобились салфетки, то на столе их не оказалось. Как и на соседних. Пришлось идти к бару.

Резюмируя можно сказать, что My Way – это место с хорошей историей и шансом на процветание. Да, сейчас в кафе много недочётов, но там точно можно вкусно поесть традиционные азиатские супы, блюда на сковороде и бургеры. А вот лапша, несмотря на то, что заведение позиционирует себя лапшичной, оставляет желать лучшего. И, конечно, нужно обратить внимание на персонал и чистоту зала и уборной. В целом в лапшичной находиться комфортно, блюда понятные и сытные. БАБР надеется, что владельцы и коллектив устроят работу над ошибками, и в следующий раз нареканий у нас не возникнет.

Автор: Анна Амгейзер © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ТУРИЗМ, ИРКУТСК 29347
04.06.2022, 03:38 789

URL: <https://babr24.com/?IDE=229964> Bytes: 11407 / 9627 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: **Анна Амгейзер**.

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: equatoria@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](#)