

# Гастробабр. «Перчини Grill & Wine» — кусочек Италии в Иркутске

*Итальянский ресторан «Перчини Grill & Wine» — любимое место встреч.*

Журналисты Бабра посетили ещё одно популярное местечко в Иркутске. У ресторана «Перчини Grill & Wine» хорошие отзывы, иркутяне довольствуются вкусной едой и хорошим сервисом.

Рестораны «Перчини Grill & Wine» расположились во многих городах России и даже в столице Казахстана Нур-Султане. Жители со всей страны могут попробовать пиццу из качественных ингредиентов, насладиться большим разнообразием винных напитков и приятно провести время в ресторане.

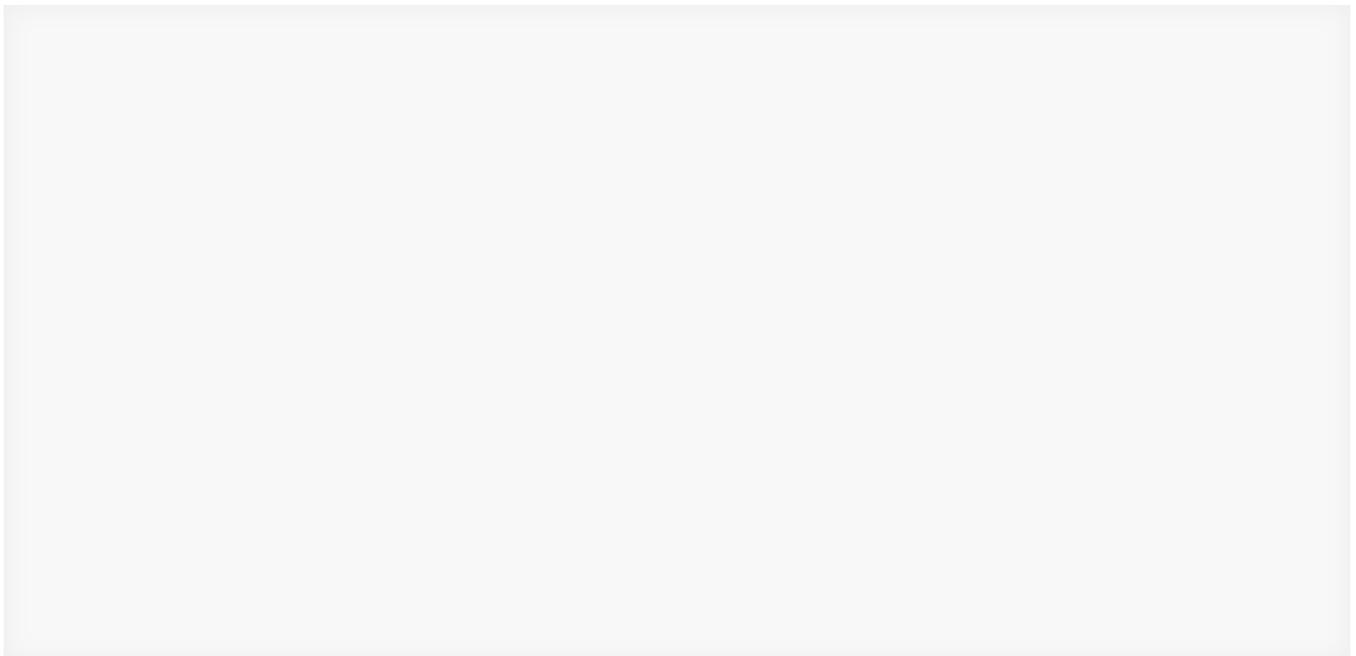
Рассмотрим филиал «Перчини» в МТЦ «Новый». Заведение расположилось на фудкорте торгового центра, на третьем этаже. Про атмосферу и сервис расскажем чуть позже, а сейчас перейдём к самому сердцу ресторана — кухне.

## **Блюда, меню и напитки:**

Меню ресторана ориентировано под итальянскую кухню с сохранением оригинальных рецептов. В «Перчини» можно попробовать блюда на гриле, салаты и горячие блюда, пиццы и пасты, десерты и различные напитки. Само меню красочное: блюда на фотографиях выглядят аппетитно, оформление креативное и самое главное — понятное для посетителей. Цены в ресторане выше среднего, хотя по сравнению с более престижными заведениями — вполне адекватные.

Экспертной оценки удостоились две пасты, пицца, салат «Цезарь» и напитки.

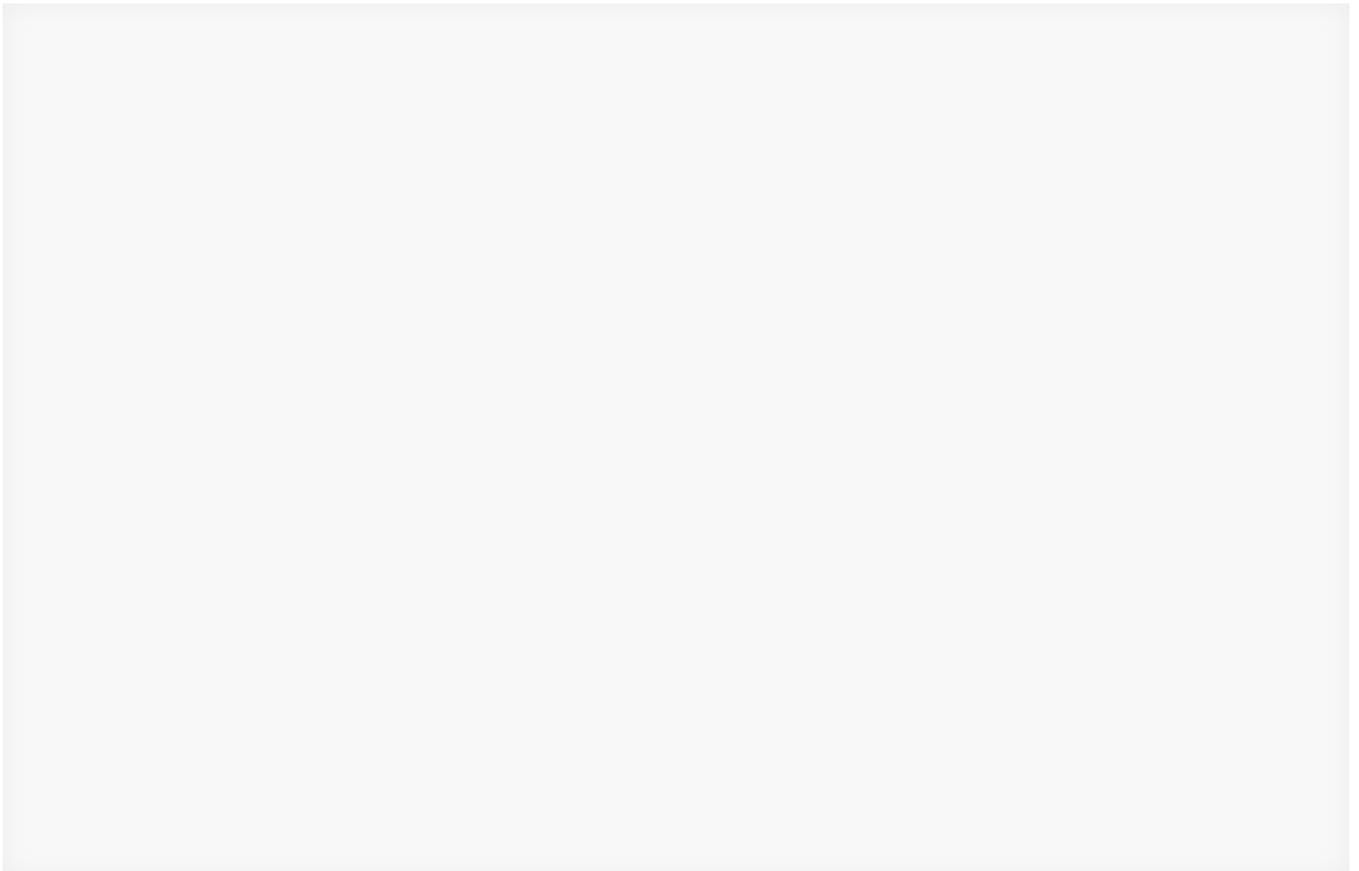
«Карбонара» — традиционное итальянское блюдо, в состав, которого входят спагетти, сырно-яичный соус, хрустящие ломтики бекона и немного тёртого сыра «Пармезан». В ресторане же представлен не классический рецепт пасты — вместе с яйцами добавляют сливки, хотя итальянцы не допускают использование этого ингредиента. Несмотря на это, журналисты Бабра остались довольны блюдом, макароны приготовлены до нужной степени, бекон хорошо прожарен, а сливки совсем не испортили вкус. Пусть повара готовят не по оригинальному итальянскому рецепту, но готовая паста действительно вкусная.





Цена: 390 рублей.

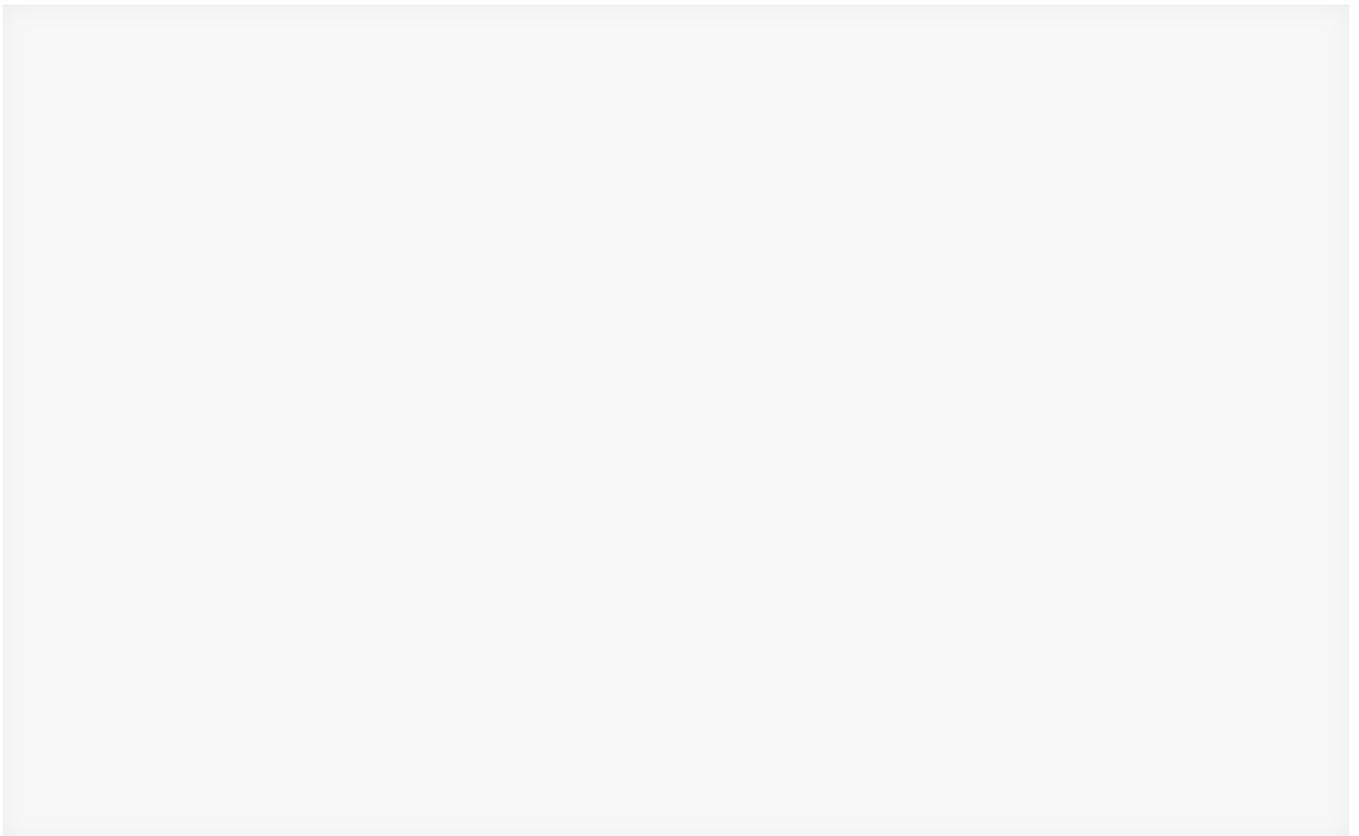
«Болоньезе» же приготовлена по классическому рецепту из Италии, с добавлением соусов Неаполитано и BBQ, что можно назвать изюминкой. Паста добротная, макароны вкусные, не переваренные, фарш и томатная паста хорошо сочетаются и придают изысканный вкус блюду. В целом «Болоньезе» оставила только хорошие впечатления.





Цена: 360 рублей

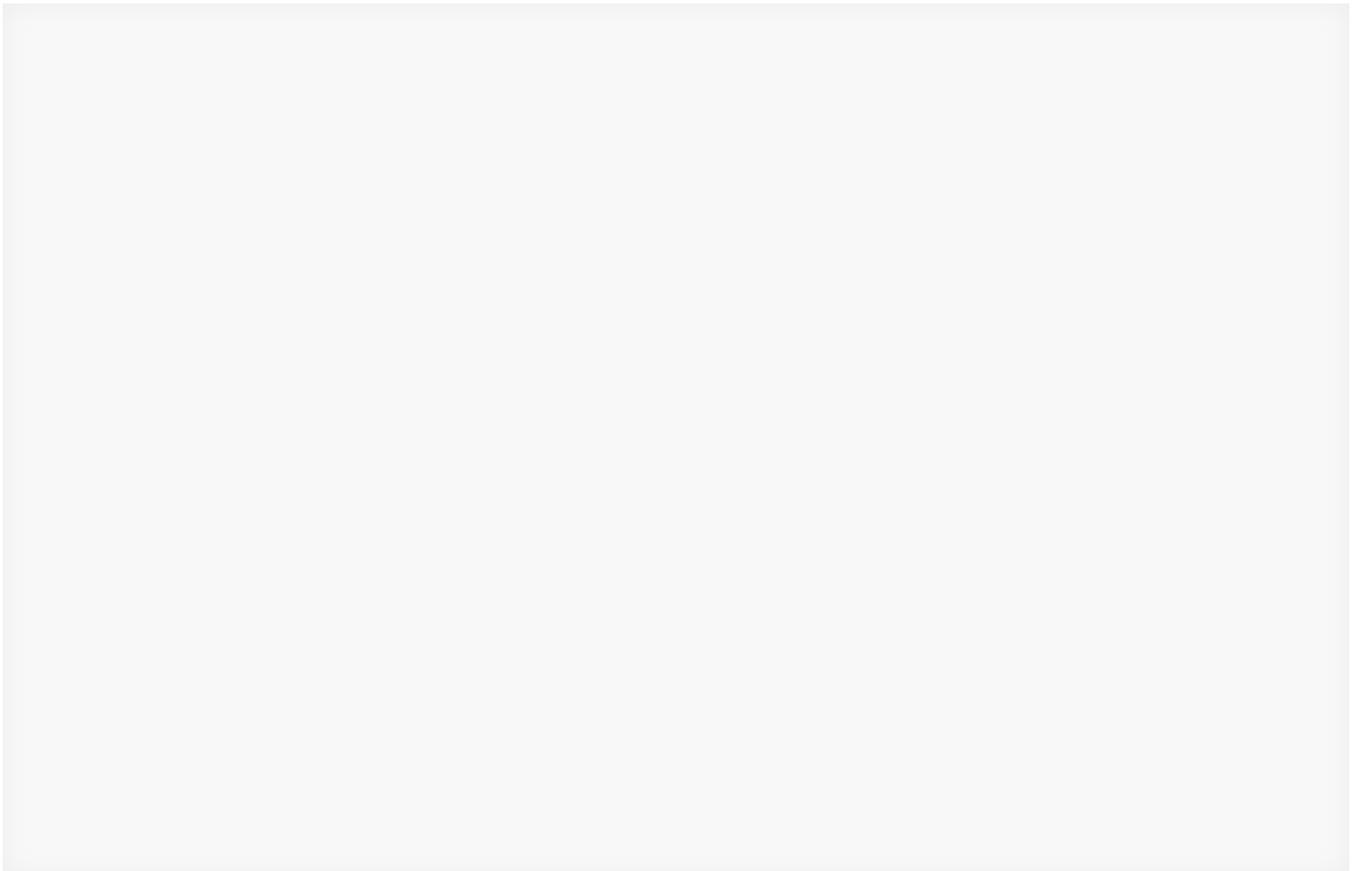
Пришло время перейти к пицце. «Пепперони Чили» не вызвала вообще никаких эмоций. Тонкое тесто было немного суховато, начинка тоже оставляет желать лучшего — халапеньо перебивают весь вкус, поэтому кроме остроты не чувствуется ничего. В основе соуса — томатная паста, которую добавили в недостаточном количестве. Проще говоря, пицца вполне съедобная, но в «Додо» или «Папа Джонс» можно покушать намного вкуснее. За «Пепперони Чили» заведению можно поставить минус.





Цена: 450 рублей.

Про салат «Цезарь с цыплёнком» ничего конкретного сказать нельзя. Абсолютно такое же блюдо, как и в других заведениях, только дороже, однако порция совсем небольшая. Рецепт стандартный, листьев салата маловато, хотя мяса и соуса много. Салат «Цезарь» идёт в минус заведению — соотношение цена/качество не самое лучшее.



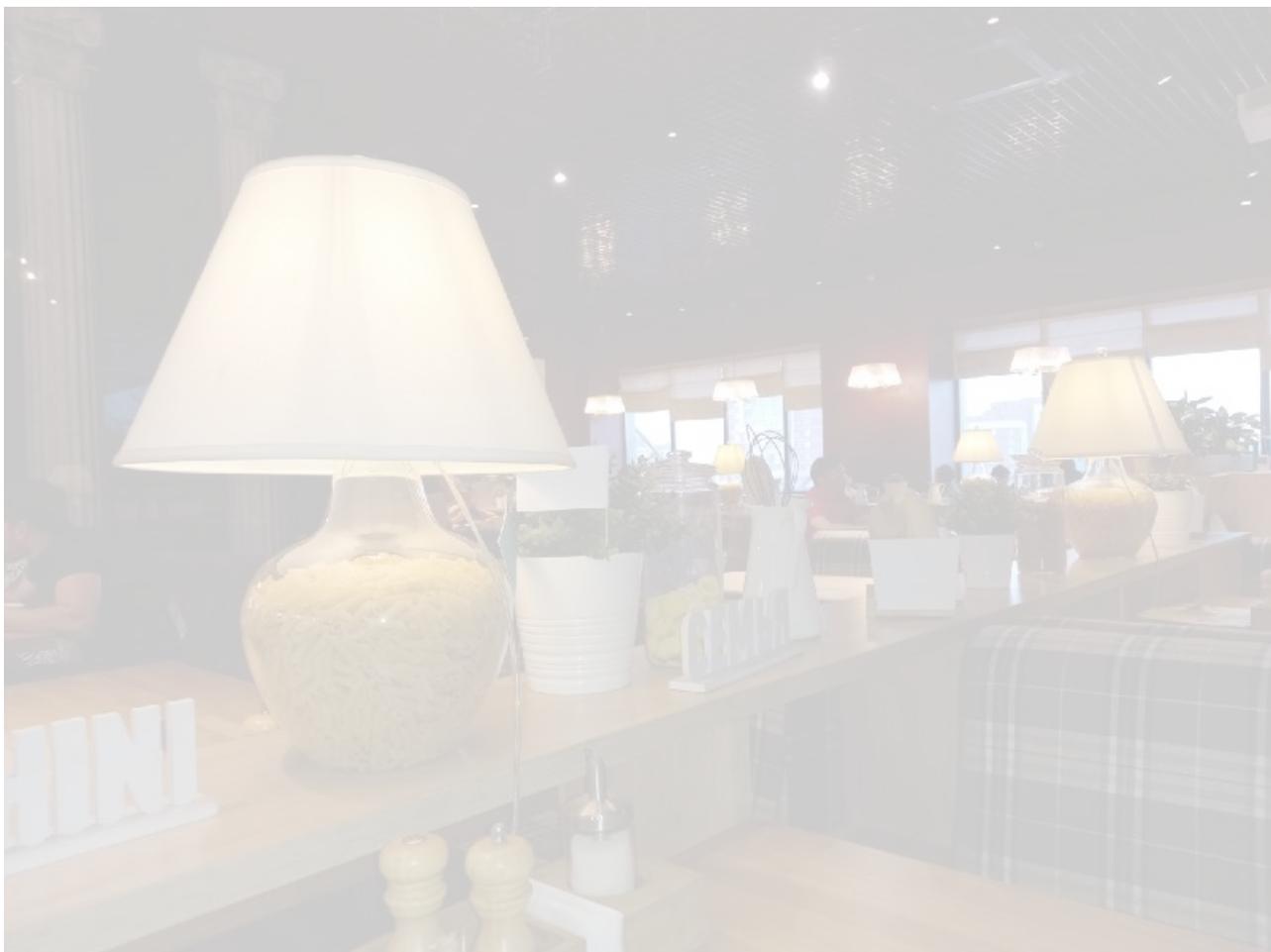


Цена: 390 рублей.

Напитки же в Перчини стандартные: авторские и классические чаи, лимонады и большая винная карта. «Мохито» по вкусу оказался чересчур сладким, но вполне сносным. А чай «Черничный с манго» понравился всем, изысканный вкус манго вместе с черникой создают необычную композицию.

Оценка блюд, меню и напитков: 7,8/10.

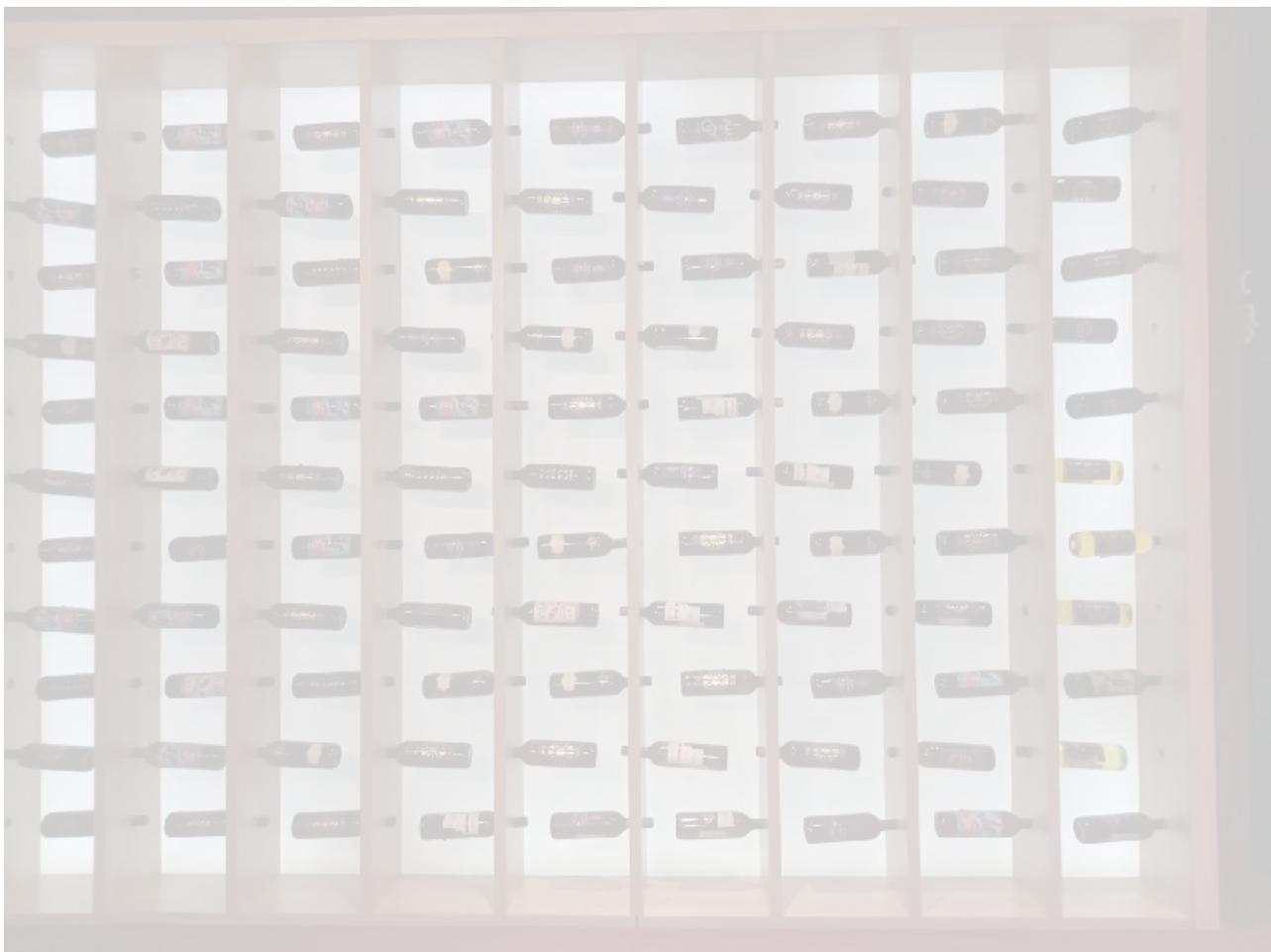
Нужно поработать над салатом «Цезарь» и пиццей. Стоит сделать меню менее ярким, потому что сложно сконцентрироваться и сделать выбор.



### **Сервис:**

Официанты вежливые и всегда готовы помочь с выбором позиций из меню. Хотя был один забавный и непонятный случай. Когда журналисты определились с выбором и решили сделать заказ пришла официантка, добрая и приятная девушка, которая порадовала всех своим позитивным настроем. Сначала девушка пыталась запомнить выбранные позиции, но не смогла, потом стала записывать. Ничего критичного, но если нет уверенности в памяти, то нужно сразу фиксировать заказ. Блюда приносят с промежутком от 2 до 5 минут, не успеваешь нормально попробовать одно блюдо, уже принесли другое. Плюс это или минус, решайте сами. Не считая этого, официанты и повара чётко и быстро выполняют заказы, не заставляя клиента ждать. Большой плюс заведению — у всего персонала есть микронаушники, поэтому работа в ресторане слаженная и своевременная.

Оценка сервиса: 8/10.



### Атмосфера и интерьер:

Заходя в ресторан клиентов встречает духота в помещении, видимо, проветривают здесь редко. Интерьер в заведении местами простой, местами креативный, преобладают пастельные цвета. Около каждого столика есть журналы, которые можно пролистать, пока ждешь заказ. В туалете достаточно чисто, но двери закрываются тяжело, поэтому есть инструкция по «закрыванию дверей». Также в «Перчини» есть зона для детей, где можно порисовать, побегать и посмотреть мультики. В целом, интерьер располагает посетителей.

Оценка атмосферы и интерьера: 8/10.

«Перчини Grill & Wine» действительно хорошее место для любителей итальянской кухни и встреч с друзьями. Каждый сможет найти для себя блюдо по душе и остаться довольным. **Общая оценка заведения: 7,9.** Бабр надеется, что в ближайшее время, руководство ресторана устранил все недостатки и у клиентов не останется негативных впечатлений.

Автор: Бармалей Рыбин © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 31998  
11.06.2022, 06:47 659

URL: <https://babr24.com/?IDE=230296> Bytes: 6436 / 5295 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](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Автор текста: **Бармалей  
Рыбин.**

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/babr24_link_bot)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](https://t.me/bur24_link_bot)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: [@babrobot\\_bot](https://t.me/babrobot_bot)  
эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

#### СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)