

Гастробабр в Kimchi: три кита азиатской кухни

Журналисты БАБРа побывали в одном из самых популярных заведений азиатской кухни в Иркутске и по достоинству оценили традиционные блюда восточных народов. Хотя несколько недочётов всё же бросились в глаза. Обо всём по порядку.

«КимЧи» – самое известное блюдо корейской кухни: квашенная пекинская капуста с перцем чили, чесноком и имбирем. По способу приготовления объединяет все азиатские кухни - в любой из них вы найдете подобное блюдо. КАФЕ КИМЧИ СТОИТ НА ТРЁХ КИТАХ АЗИАТСКОЙ КУХНИ. Корейская, японская и китайская, а также дополнено лучшими блюдами остальных стран Азии, таких как Том Ям и карри» – позиционирует себя заведение на сайте.

В Иркутске можно посетить кафе по двум адресам: по улице Марата, 43 и по улице Горная 5/1. Есть у заведения и младший брат – корнер на фудкорте в «Цветном парке» – Kimchi lite, а также пункты самовывоза на Байкальской. В этот раз мы выбрали первый вариант и отправились на Марата.



Журналисты БАБРа пришли в кафе вечером без предварительного бронирования. В Kimchi всегда полно народу, этот раз был не исключением. Но нам повезло – местечко нашлось. Нас встретила приятная девушка-администратор и предложила занять только что освободившийся столик. После пятиминутного ожидания (официанты убирали со стола) мы смогли присесть. К сожалению, раздеться нам не предложили, а поскольку в зале нет вешалок, вещи пришлось положить на кресла.

К нам тут же подошла официантка, представилась и приняла заказ, ответив на интересующие вопросы и

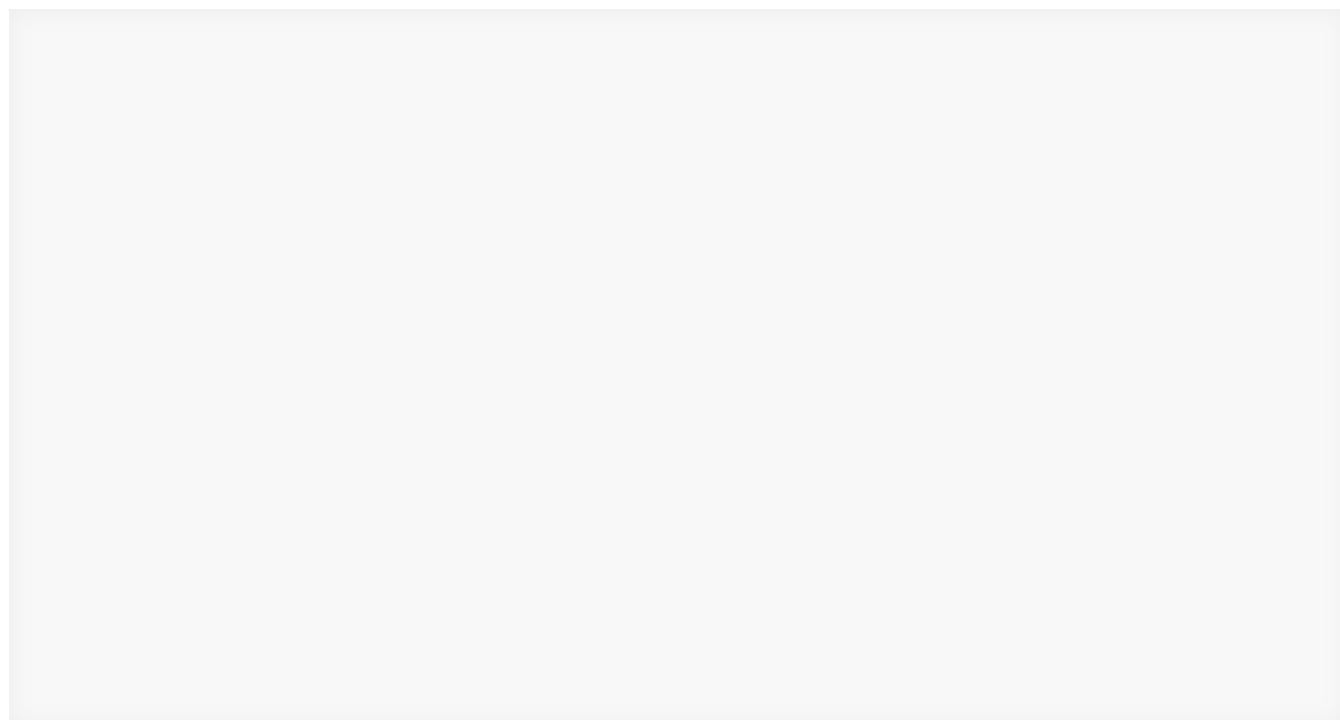
предупредив, что в одном из блюд будет небольшая замена. Во время ужина девушка поинтересовалась всё ли нам нравится, а после – пожелала хорошего вечера и пригласила прийти ещё. Однозначный зачёт Екатерине, таким официантам хочется оставить чаевые.

А пока мы ждали заказ, пришло время осмотреться. Кафе оформлено в современном азиатском стиле с европейским налётом. С потолка свисают полупрозрачные невесомые птички, которые привлекают внимание посетителей, особенно детей.

На

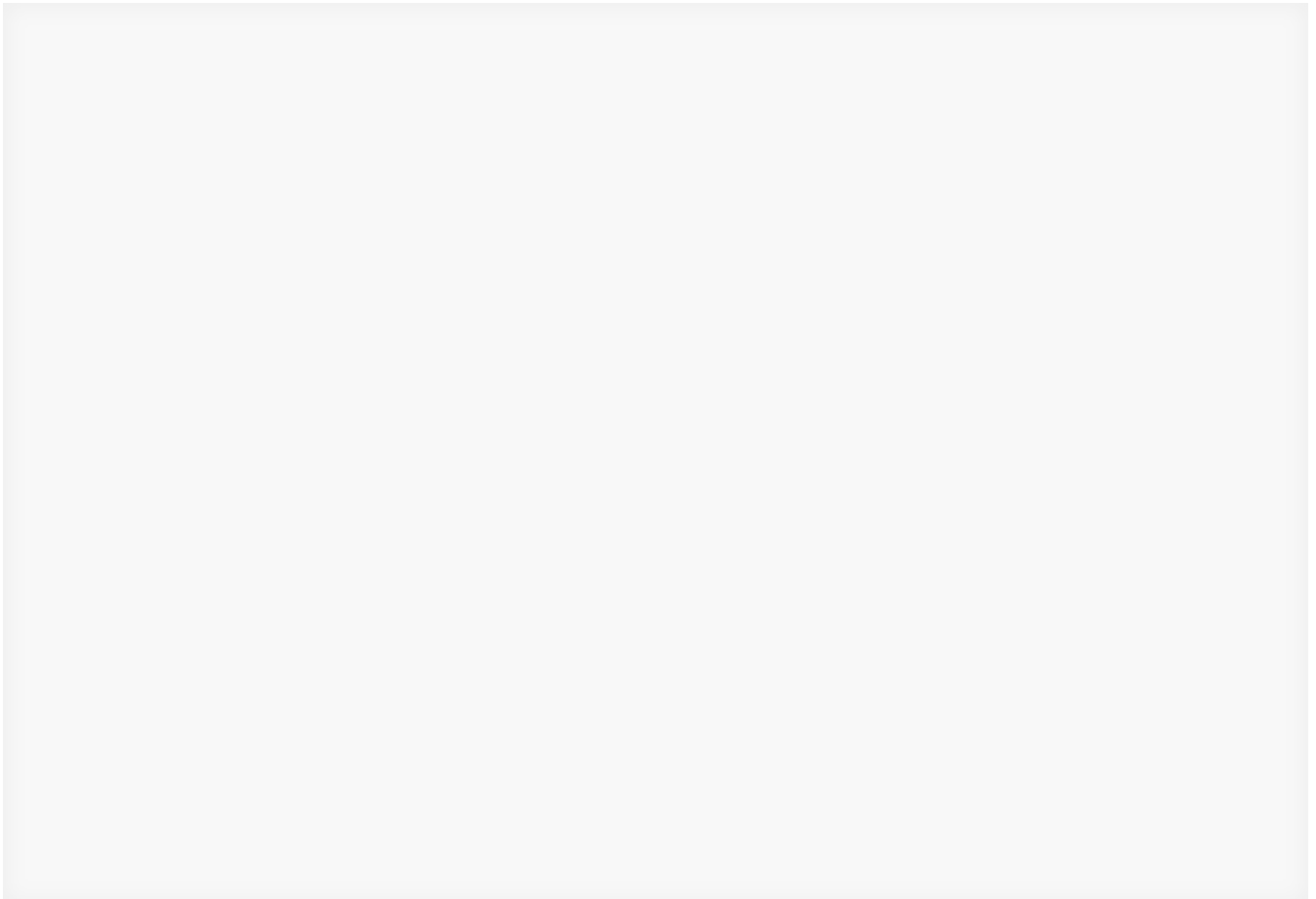


каждом столике стоит вазочка с гипсофилой. При желании официант принесёт стакан воды перед или после трапезы.



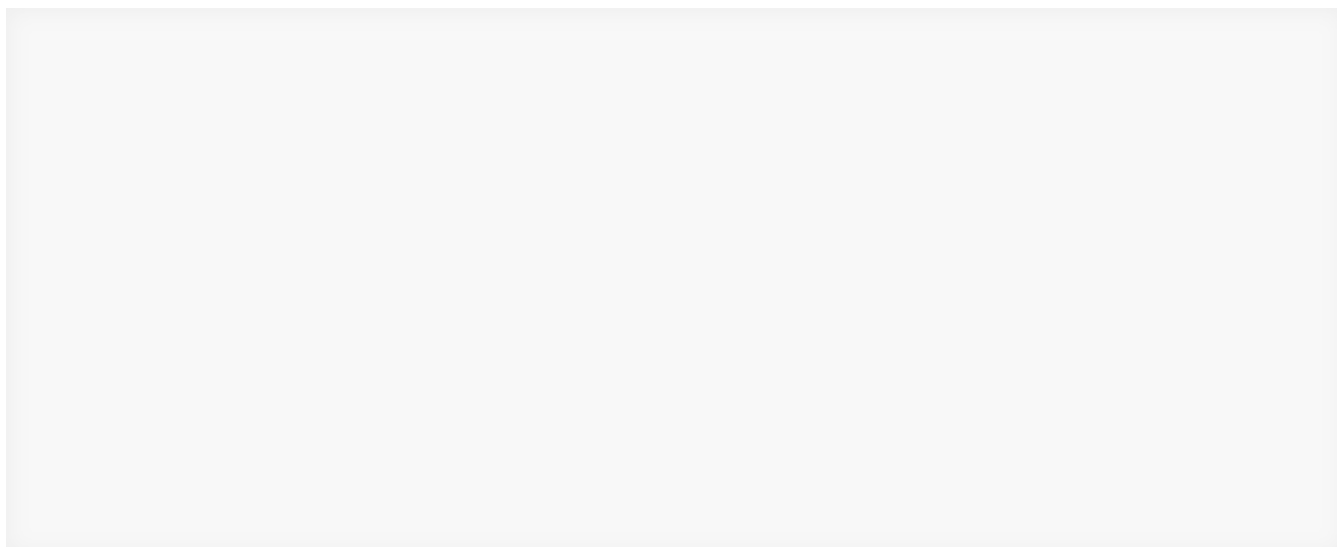


Туалет произвёл хорошее впечатление – идеальная чистота, приятный запах. Есть мыло и антисептик для рук. Для гостей из Азии есть инструкция по пользованию туалетной бумагой на корейском и китайском языках.





Освещения в Kimchi достаточно, свет тёплый, рассеянный, плюс над некоторыми столами висят люстры. При входе в кафе ненавязчиво пахнет азиатскими специями, но нам не повезло сидеть рядом с кухней, поэтому запах был более выраженным. Ещё один очевидный минус – это шум от кофемашины на баре и постоянные телефонные звонки. Если сидеть за первыми двумя столами, то звук изрядно напрягает, если дальше или в другом зале, то его можно не заметить. В первом зале разойтись между столиками двум людям проблематично, а если идёт официант с подносом, то даже несколько травмоопасно.



Bo



втором зале посвободнее, а в кафе на Горной с пространством вообще всё хорошо. Музыка ненавязчивая и не слишком громкая. Есть детские кресла для кормления.



Количество гостей, как известно, является одним из индикаторов качества и класса заведения. В Kimchi вкусно

готовят — это факт, именно поэтому там всегда куча народу.

Нам принесли заказ и теперь мы сами можем насладиться трапезой. Мы заказали панчан-сет на компанию, том ям с тигровыми креветками, мясо по-китайски с картофелем и овощами, свинину «Веребочка» и чай «Черимойа-юдзу».

Панчан-сет на компанию состоит из кимчи из пекинской капусты, чикен му (редька маринованная), корейской моркови, грибов «Муэр» (древесные грибы), папоротника, ростков сои, томаго (слоёный японский омлет), танмуджи (маринованная редька по-корейски). В тот вечер в кафе не оказалось папоротника и официантка предупредила, что его заменят на корейскую морковку. Мы были не против. Позже выяснилось, что зря.



Панчан-сет, 420 рублей

Морковь по-корейски нам не понравилась. Она была слишком кислая, не острая и вялая. Создалось впечатление, что она долго лежала прежде чем попасть к нам на стол. А с учётом того, что порции было аж две (в качестве замены папоротнику), то доедать мы не стали.

Капуста кимчи, вопреки ожиданиям, тоже не вызвала у нас восторга. Кимчи — это квашенная капуста со специями. В идеале она должна быть кисло-острой и сочной. В данном же случае капуста горчила и была словно недостаточно подквашена. Поэтому второй раз заказывать кимчи в Kimchi мы не будем.

Чего не скажешь о белом маринованном дайконе «**Чикен му**». Небольшого размера кубики оказались ароматными, слегка острыми и чуть кисловатыми на вкус со сладким привкусом. Сочная закуска разжигает аппетит и вот мы пробуем остальное.

Танмуджи — это тоже редька дайкон, только маринованная другим способом, с добавлением куркумы. От этого она приобретает яркий жёлтый цвет, а заодно и популярность. В Корее танмуджи продают буквально на каждом углу, употребляют в основном в качестве закуски или в составе такого же панчан-сета. И не зря — блюду присуща естественная пикантность редьки и приобретённый кисло-сладкий вкус маринада, а куркума придаёт овощу особый вкус, который описать невозможно, нужно пробовать.

Ростки сои вызвали неоднозначное впечатление. Мы ожидали увидеть традиционное корейское блюдо — Нокты-ча, но ничего общего с этим салатом не было. Ростки были чуть острые и малосольные. Но так как в

меню не указывался способ приготовления, то за минус считать не будем.

Слоёный японский омлет «**Томаго**» нам понравился. Несмотря на то, что он готовится из яиц, яичного привкуса там почти не чувствуется, ведь в блюдо по рецепту добавляется соевый соус, капелька вина и сахар. Сытно, полезно, вкусно – советуем попробовать.

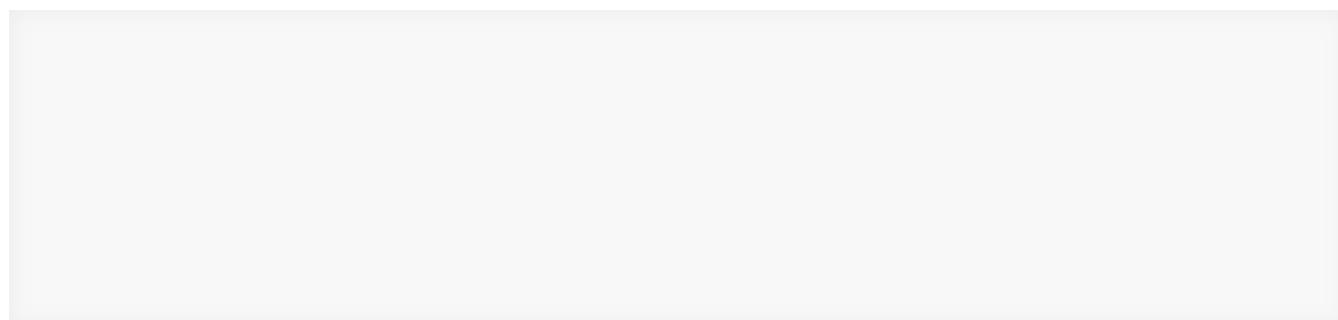
И последняя составляющая панчан-сета – это «**Муэр**». Китайские древесные грибы такие какие и должны быть – чуть хрустящие, в соусе без ярко выраженного вкуса. В сете они, как и ростки сои, нужны для приглушения остроты других составляющих.

Перейдем к горячему – мы попробовали **мясо по-китайски с картофелем и овощами на сковороде**. *Тонкие слайсы мяса обжаренные на сковороде с картофелем с панировке, в соевом соусе с ароматным маслом*, – описывают блюдо в меню. И оно полностью соответствует описанию. Мясо (а мы выбрали свинину) вкусное и сочное, картофель в панировке выше всяких похвал, как и соус – густой и насыщенный. Блюдо сытное, ароматное. Рекомендуем.



Мясо по-китайски с картофелем и овощами на сковороде, 440 рублей

Свинина «Веровочка» понравилась нам не меньше, чем предыдущее блюдо. Тонко нарезанная свинина с овощами (лук, морковь и болгарский перец), древесными грибами, пикантным соусом и острым перчиком вызывает восторг. Блюдо подойдёт в качестве самостоятельного, но вкусно будет и в сочетании с рисом или лапшой. В любом случае стоит попробовать.





Свинина «Верёвочка», 450 рублей

Том ям. «Острый тайский суп с кокосовым молоком, томатами черри, грибами, пекинской капустой и кинзой», – написано в меню. И действительно, остро, тайско и безумно вкусно. Обязательные ингредиенты супа – это специальная паста для том яма, а также специи и лайм. Всё это сочеталось в блюде идеально: бульон густой, наваристый, кисло-сладкий и одновременно пикантный. Отличительная особенность местного том яма – это капуста кимчи в составе. Традиционный суп готовится без неё, поэтому интересно было попробовать этот вариант. Оказалось, что капуста отлично вписалась в состав блюда. Запах у том яма с креветками особенный – нет морских/речных ноток, которые присущи блюдам с морепродуктами. Подаётся с рисом. И пока это самый вкусный том ям, который мы пробовали.



Том ям с тигровыми креветками, 540 рублей

Чай «**Черимойа-юдзу**» – новинка весеннего меню. Черимойа или кремовое (заварное) яблоко – это фрукт, произрастающий в тропиках и субтропиках. На вкус напоминает смесь яблока и груши, фрукт очень нежный с кремовой текстурой. Юдзу – гибрид мандарина и лимона, обладает насыщенным ароматом и внешне напоминает бугристый лимон. В чай добавляют пюре из черимойи и юдзу, поэтому он приобретает кисло-сладкий насыщенный вкус и аромат. Мы оценили.



Чай «Черимойа-юдзу, 210 рублей

Резюмируя, нужно отметить, разумеется, очень вкусные и питательные горячие блюда. Атмосфера в кафе приятная, официанты вежливые и доброжелательные. Мы не оценили некоторые салаты, но зато были восхищены супом том ям. В Kimchi можно вкусно и сытно поесть в одиночестве, с друзьями или пассией. Можно считать, что кафе действительно стоит на трёх китах азиатской кухни.

Желаем заведению процветания и расширения. Кафе пользуется популярностью, там всё время полно народу, поэтому очень хотелось бы приходить и не толкаться с другими гостями.

Автор: Анна Амгейзер © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 👁 27260
17.06.2022, 22:26 📌 612

URL: <https://babr24.com/?IDE=230602> Bytes: 9987 / 8654 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: 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](#)

