# Гастробабр. Завтраки в «7:59»: цены выше среднего, а еда - нет

Мода на общепит захватила Иркутск несколько лет назад. А вот мода на завтраки пришла относительно недавно. Но есть те, кто быстро спохватился и поплыл по модной волне.

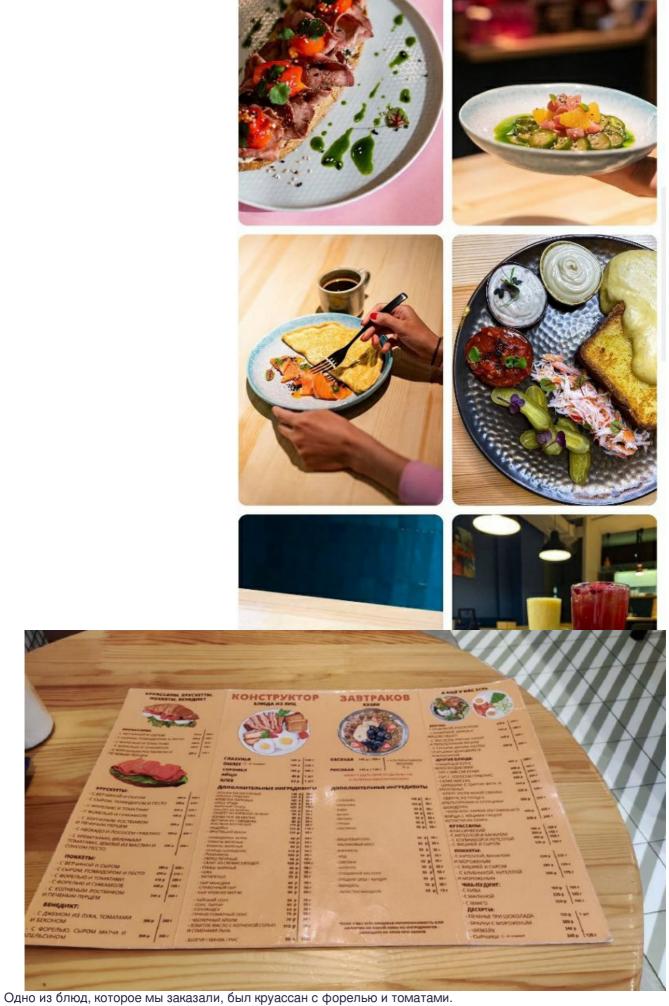
Одним из таких мест является заведение «Кафе 7:59».



Иркутске работает два филиала на Депутатской 63 и Сурикова 10.

Журналисты Бабра пришли в кафе на завтрак, ровно в 8 утра. Надо отдать должное, заведение уже во всю работало. То есть кухня и официанты явно приходят туда заранее, чтобы к открытию уже быть, так сказать, наготове. Правда, по сотрудникам сразу видно, что вставать в рань им не доставляет особого удовольствия. Скорее, это приходится делать из необходимости. Вдобавок, официанты - преимущественно студенты первых курсов. Но это мелочи, придираться не будем, ребята всё равно внимательные и работают шустро.

В меню представлены только завтраки: круассаны, боулы, каши, брускетты, поккеты, супы. Примечательно, что кафе работает до 8 вечера. Так сказать, завтраки для всех – от жаворонков до тех, кто живёт по американскому времени.

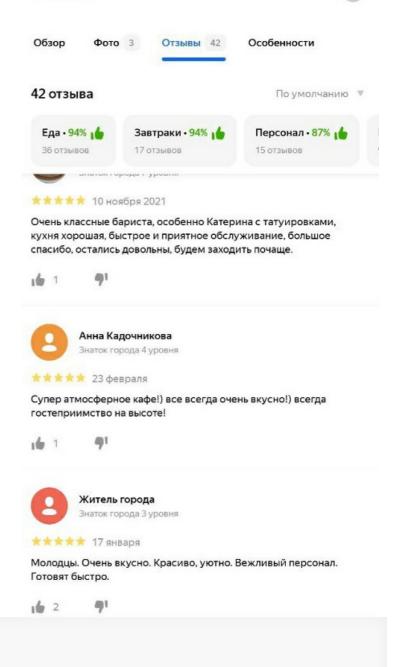




честно сказать, ожидали большего. Ставим четвёрку. Всё свежее, но порция могла быть и больше. Какао на ореховом молоке тоже на четвёрку. То есть ничего интересного, без авторской изюминки. Но вот обошёлся такой завтрак в 620 рублей. Тут уже скажем прямо — цены завышены. Они выше среднего, но еда не на таком уровне. Хоть бы стакан воды с лимоном тогда приносили.

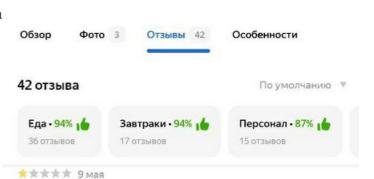
В отзывах на Яндексе в основном хорошо пишут о еде, но кому-то в боуле попалась металлическая стружка. Сотрудники объяснили это тем, что когда резали рыбу, то в блюдо упал слайсер и теперь металлические примеси периодически встречаются. Ну, такое, конечно.





Высокая цена могла бы сложиться из-за интерьера, но и он ей не соответствует. Помещение квадратов 40 и рассчитано человек на 20. Посетители могут расположиться на диванах, за стойкой у окна и посередине зала. А также за маленькими столиками. То есть места достаточно плотно расположены друг к другу. Посетителей довольно много. Даже в восемь утра, примерно половина столов была занята. Получается, что посетителям тесновато. Раздеваться тоже приходится практически за столом у кого-то.

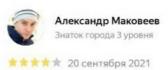
# Кафе 7: 59



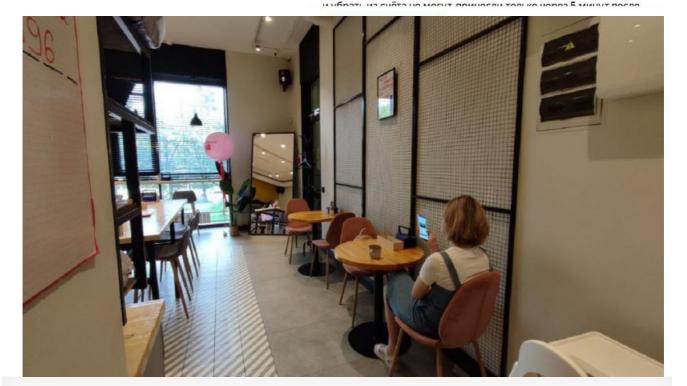
9/05 часов в 19+-, зашли с подругой (она была частым гостем этого места) заказали 2 боула с лососем. И Кофе. В моем боуле оказалась (!!!) МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ СТРУЖКА(!!!) на демонстрацию явно лишнего ингредиента комментарий сотрудников был таков-(тут ещё смешнее)- рыбу на боулы режут на слайсере (ребят даже если бы я не работала в хореке- козе понятно что на слайсере режут заморозку рыбу на все что угодно но НЕ НА БОУЛЫ).. разные по толщине куски «свежей» не фростированной рыбы тому явное доказательство... да ладно... и вишенка на торте: СЛАЙСЕР УПАЛ И ТЕПЕРЬ ПЕРЕОДИЧЕСКИ ПОПАДАЮТСЯ МЕТАЛ СТРУЖКИ!!!! Хочется спросить вы вообще НОРМАЛЬНЫЕ??? Сделали скидку 10% на чек за «неудобство»... \*\*\*... серьезно??? Через мин 40-50 расстройство кишечника... у обеих. Итог 701р за боул с метал стружкой и Кофе, и ещё не понятный итог с кишечной

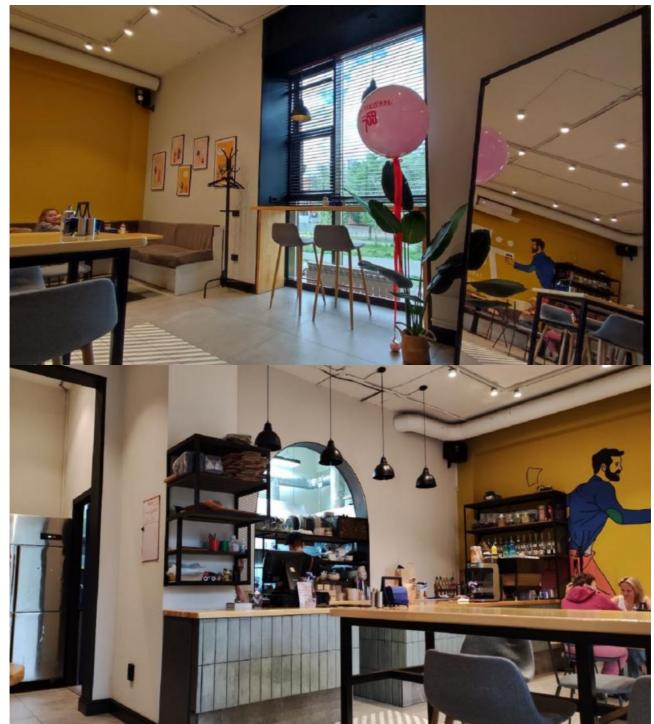
инфекцией???? Это вообще возможно ??? Роспотребнадзор?



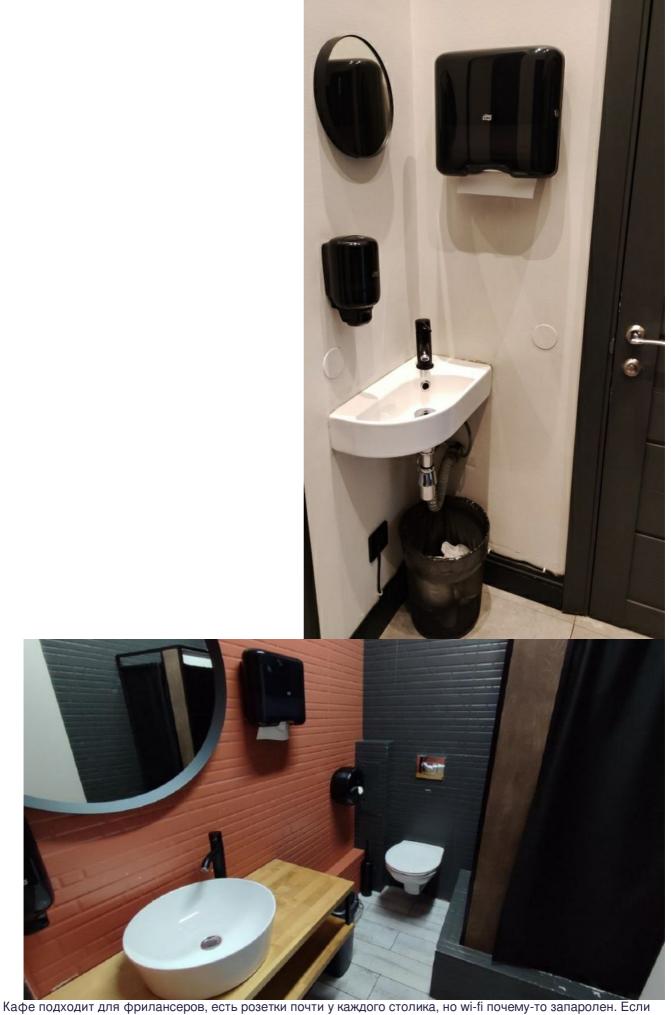


Заведение со странностями. Здесь вкусно, хорошие порции, но с персоналом не сложилось. В первое посещение заказывал завтрак, кофе и отдельно круассан со сладкой начинкой. Принесли блюдо, через 5 мин кофе, он был не горячий, когда я поел и выпил кофе, попросил убрать из счёта круассан, мне сказали, что он делается





Уборная есть, но, опять же, без роскоши. Во-первых, там нет никаких дополнительных принадлежностей для гигиены. Во-вторых, в комнате находится хозяйственный уголок, который очень бросается в глаза и смущает. Уборная располагается прямо у кухни.



Кафе подходит для фрилансеров, есть розетки почти у каждого столика, но wi-fi почему-то запаролен. Если спросить официанта, то он, конечно, скажет пароль, но зачем его утаивать – странно. Ведь многие

фрилансеры - интроверты и для них любое лишнее обращение к посторонним - пытка.

Подведём итог. Место прикольное, достаточно атмосферное. Но ребятам явно надо снизить цены. За такие деньги можно позавтракать в более приятной атмосфере и отведать более интересные блюда.

Если место позиционирует себя, как место, специализирующееся на завтраках, то предполагаются условия, которые бы позволяли человеку приходить сюда часто. Но таких условий нет.

Получается, что для среднего работника здесь дорого, а для человека с высоким достатком, сыроват интерьер.

Советуем ребятам прислушаться к нашим замечаниям, иначе долго на плаву не продержаться.



Порекомендовать текст

Скачать PDF

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: **Миша Ковальски**, научный обозреватель.

На сайте опубликовано 1654 текстов этого автора.

## 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		