

# Гастробабр в «True Cost»: вкусная еда, но ужасная атмосфера

*Атмосфера в ресторане честных цен «True Cost» — это всегда непревзойденные моменты, которые останутся с вами на долгое время!*

Бабр посетил антикафе под названием «True Cost», которое пользуется популярностью среди иркутян. Сейчас мы расскажем о том, что нам понравилось, что разочаровало и что нужно улучшить в этом заведении.

«True Cost» — кафе с уникальной концепцией (как позиционируют заведение его создатели), суть которой в том, что посетители платят за вход, а все блюда в меню представлены по себестоимости. Здесь стоит отметить, что в описании их группы ВКонтакте красуется текст с ценами на некоторые позиции из меню. Он может дезинформировать посетителей, ведь стоимость блюд в кафе в два раза больше заявленной. Скорее всего, описание сообщества долгое время не обновляли, поэтому узнать актуальные цены можно в меню, которое находится в фотографиях группы. В «True Cost» вы можете попробовать блюда европейской, японской и русской кухни. Само заведение расположилось в центре Иркутска по адресу улица Седова, дом 6. Давайте рассмотрим некоторые позиции из меню.

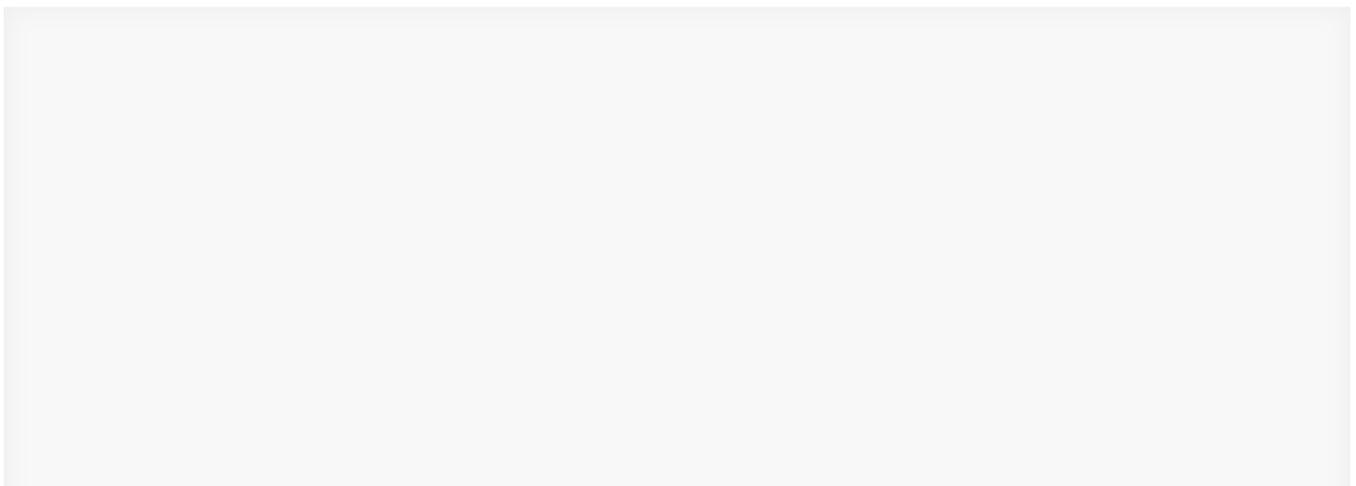
## Блюда, меню и напитки:

Меню заведения выполнено в минималистическом стиле, что мы будем расценивать как плюс, ведь так намного легче воспринимать информацию и сделать выбор. Около названия блюда прописано две цены: первая — непосредственно цена позиции в заведении, а вторая — средняя стоимость этой же позиции в других ресторанах. Не сказать, что блюда действительно представлены по себестоимости — здесь разработчики концепта чуть-чуть слукавили. Однако все цены на несколько сотен дешевле, чем во многих кафе и ресторанах.

В этот раз мы сперва рассмотрим десерты.

«Чизкейк малиновый» оставил не самое приятное впечатление. Десерт состоит из трёх слоёв, сверху полит шоколадом и ягодами. Выглядит пирожное достаточно аппетитно, но его вкус оставляет желать лучшего. Дело в том, что блюдо было приготовлено с использованием желатина, ведь этот ингредиент — большая экономия времени и средств. Этот компонент испортил всю текстуру десерта и, честно говоря, на чизкейк это похоже не было. Просто кусочек торта.

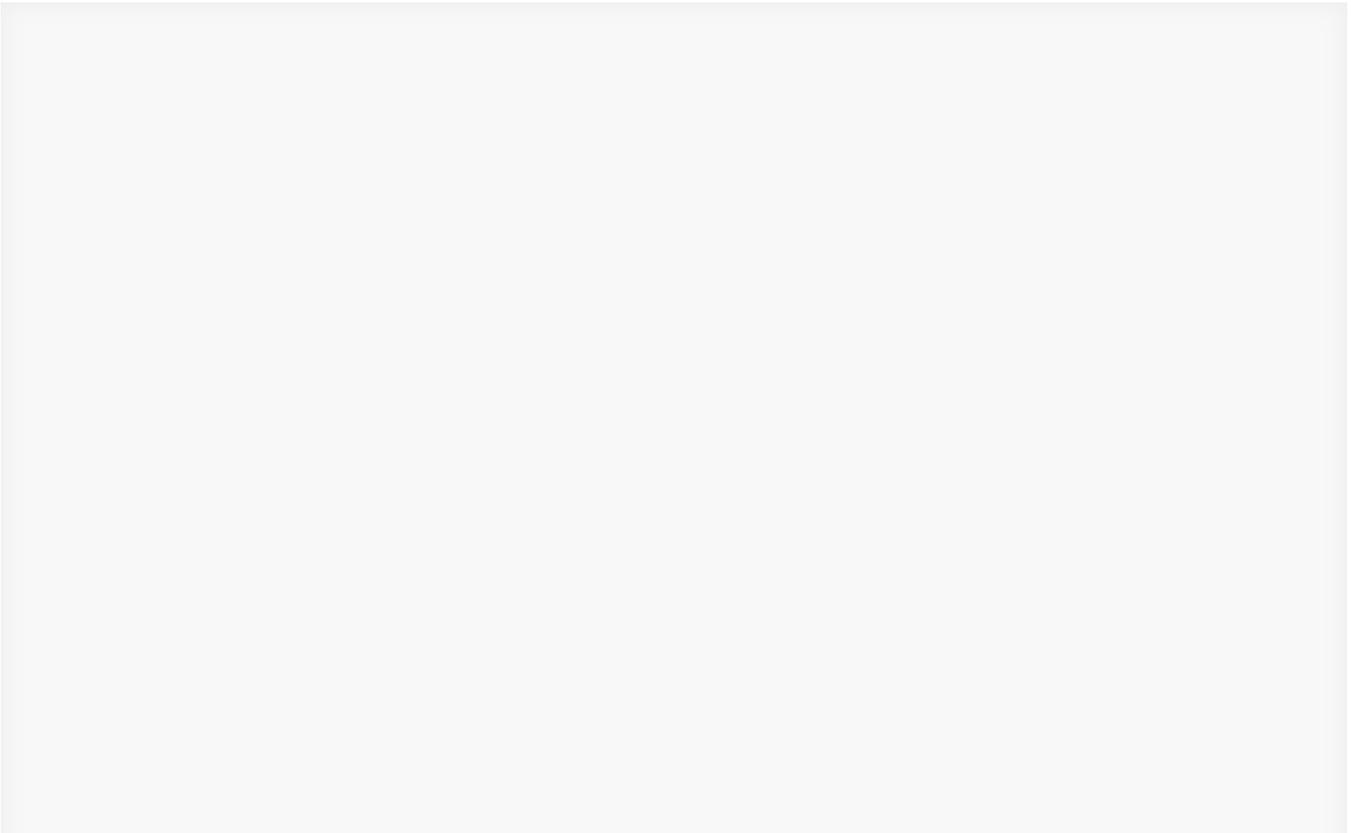
Чизкейк — единственное блюдо, которое оставило у журналистов Бабра негативное мнение. Остальными позициями из меню все остались довольными.





Цена: 189 рублей

«Карбонара с беконом» как и во многих заведениях, была приготовлена с использованием сливок, что недопустимо в оригинальном рецепте. Однако, кафе не ориентировано под итальянскую кухню, поэтому мы не будем придираться к изменениям в классическом блюде. Паста очень понравилась нашим журналистам — бекон прожарен до нужной степени, макароны не слипшиеся, а само блюдо сочное.





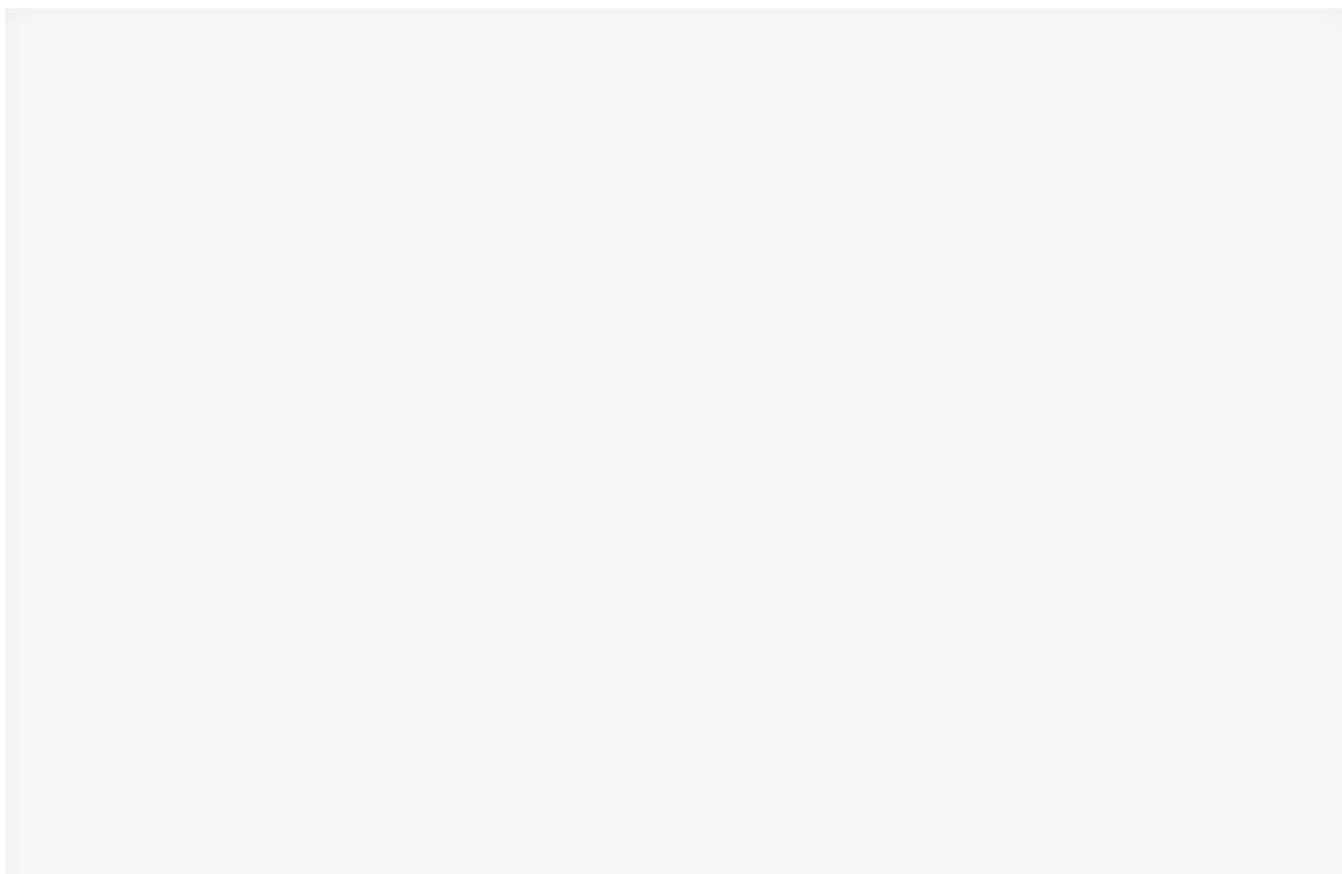
Цена: 281 рубль

«Лазанья с соусом Болоньезе» оказалась достаточно вкусной, единственное нарекание — небольшая порция. В состав входят листы лазаньи, рубленая говядина и томатный соус, количество которого нас буквально поразило. Сверху блюдо украшено базиликом, редиской и перчиком чили. Лазанью из «True Cost» можно смело рекомендовать друзьям.



Цена: 283 рубля

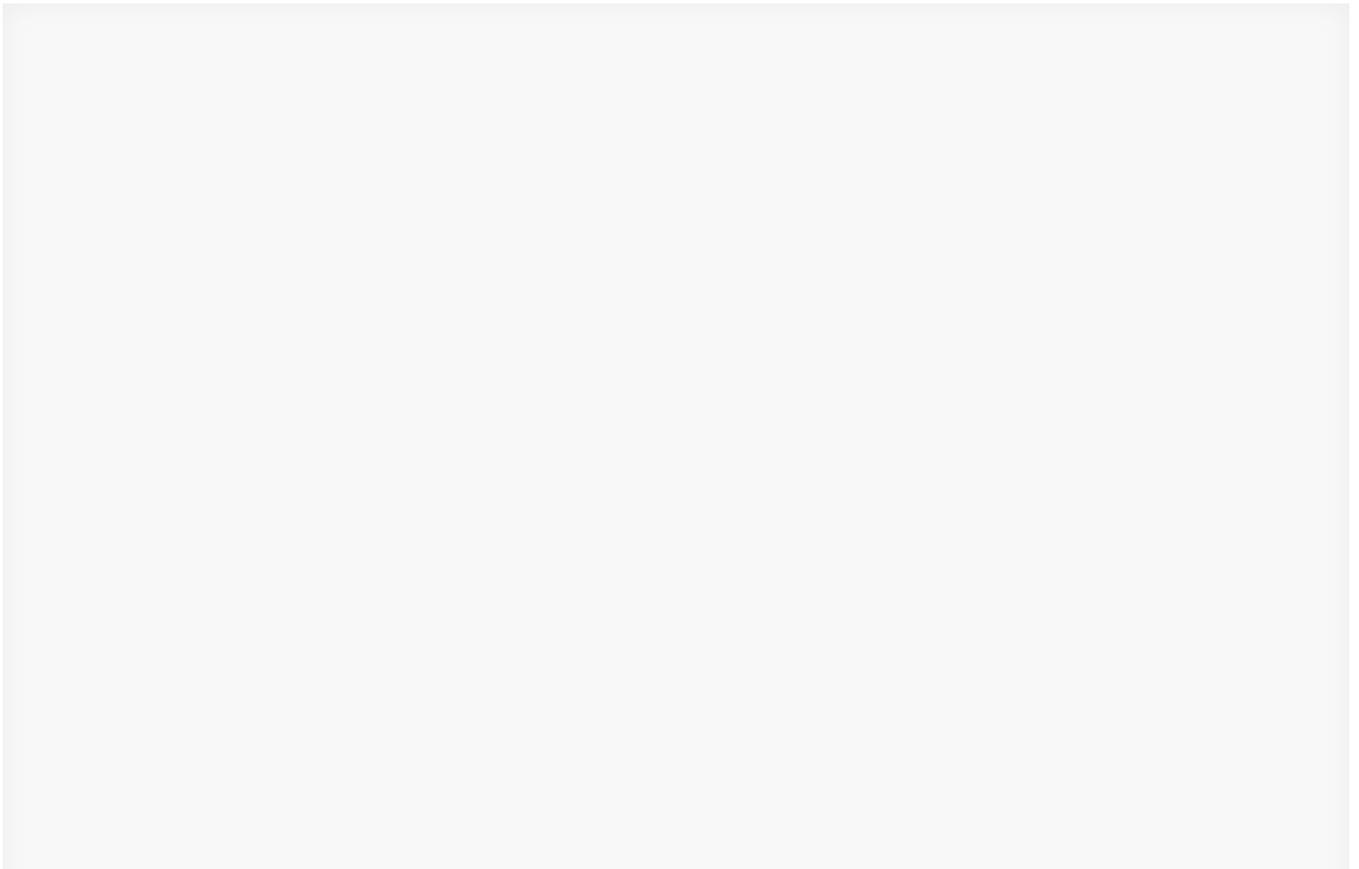
«Сибас на углях» — морской окунь в соусе тартар. Рыба нас тоже порадовала, но можно было добавить чуть больше соли, блюдо немного пресновато. Хотя если сверху полить лаймом, который приносят вместе с рыбой, то блюдо приобретает изысканный вкус.





Цена: 369 рублей

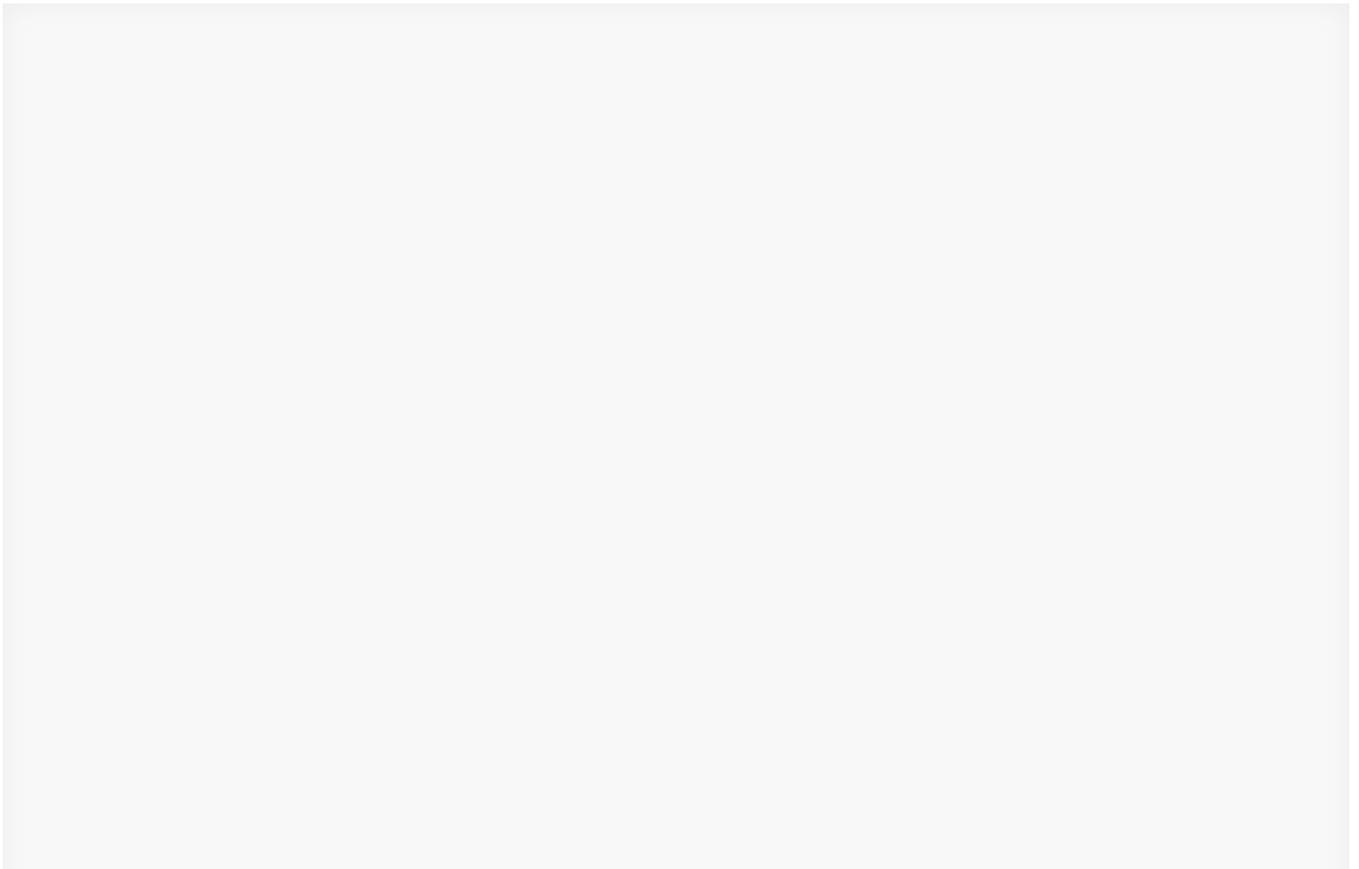
Про салат «Цезарь с куриной грудкой» ничего особенного сказать нельзя. Бессмертная классика всех кафе и ресторанов, по вкусу такой же, как и в любом приличном заведении. Никаких нареканий нет — вкусно, недорого и в достаточной граммовке.





Цена: 230 рублей

Также журналисты Бабра решили попробовать роллы в этом заведении и оказались приятно удивлены. Несмотря на то, что «True Cost» не базируется на японской кухне, роллы оказались действительно вкусные, лучше, чем во многих суши-кафе и доставках.





Роллы `Лави Маки`  
(220 рублей) и `Эби  
Маки Спайси` (196  
рублей)

В заведении представлена обширная карта бара, в которую входят алкогольные напитки, лимонады, чай и коктейли. Ничего необычного, всё по классике. Хотя стоит отметить, что алкогольные напитки здесь не самые вкусные и качественные, но ничего критичного в этом нет.

**Оценка блюд, меню и напитков: 8,8/10.**

Нужно поработать над десертом и рыбой.

#### **Сервис:**

Персонал в заведении конечно не самый плохой, но имеет свои недостатки. На входе нас встретила девушка, которая разговаривала с нами с лёгкой неприязнью, непонятно почему. Наверное, работница просто устала после тяжёлого дня, но всё же смогла перебороть себя, натянуть на лицо улыбку и даже провести нас к столику. Далее к нам подошёл официант, который, видимо, также не обрадовался новым гостям. Ничего критичного в работе официантов мы не заметили, однако его пассивное поведение показалось нам немного странным.

**Оценка сервиса: 7/10.**

#### **Атмосфера и интерьер:**

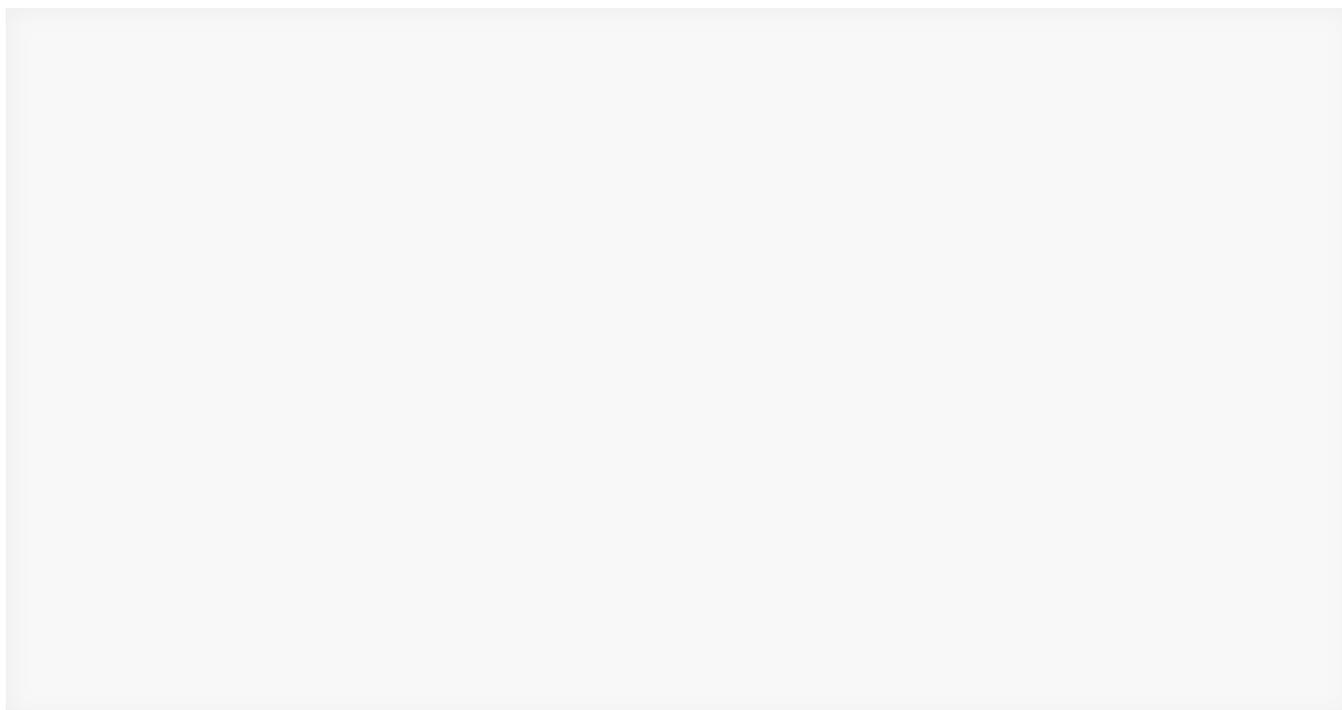
Первый и самый большой минус — слишком громкая музыка в заведении, которая мешает сконцентрироваться на еде. Уровень громкости примерно такой — чтобы вести диалог с собеседником приходится разговаривать на повышенных тонах. Кроме этого, в помещении было очень душно, несмотря на то, что журналисты Бабра сидели прямо под кондиционером. Атмосфера в заведении — сплошной минус. А вот интерьер здесь радует глаз — множество ламп и светильников, из которых исходит тёплый приглушённый свет, создают особый антураж. Заведение порадовало нас чистотой как в самом зале, так и в уборной.

Оценка атмосферы и интерьера: 5/10.

Бабр рекомендует сделать музыку потише и почаще проветривать помещение.



«True Cost» оставил у нас смешанные ощущения. Еда в большинстве своём была действительно вкусной, особенно порадовало соотношение цена-качество. Однако атмосфера оставляет желать лучшего. Можно сказать, что заведение оправдывает свой слоган и статус лишь наполовину, ведь есть множество мелких косяков и крупных недостатков, над которыми сотрудникам стоит поработать. **Общая оценка заведения: 6,7.** Бабр надеется, что ребята из «True Cost» смогут превратить свои минусы в плюсы, и иркутяне и гости города будут с радостью бежать в кафе за вкусной едой и хорошим настроением.





Автор: Бармалей Рыбин © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 👁 29054  
02.07.2022, 07:03 📌 532

URL: <https://babr24.com/?IDE=231234> Bytes: 7636 / 6068 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*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](#)  
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  
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](#)