

Гастробабр в «Метисе»: эксклюзивная бузэтная или посредственная позная?

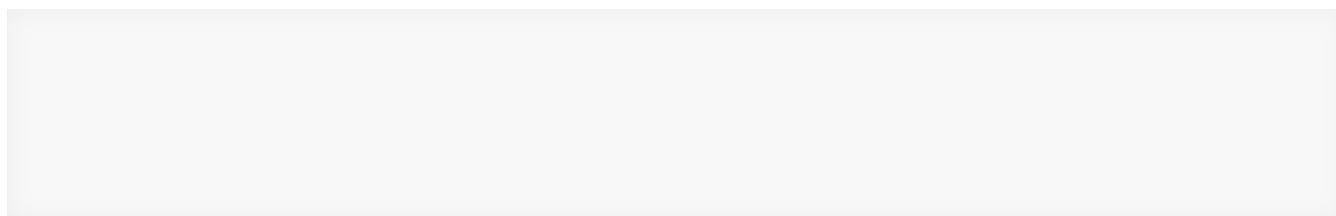
«Метис» – бузэтная на Верхней Набережной, которая ориентирована в основном на бурятскую национальную кухню, хотя в меню встречаются блюда европейской, русской и азиатской кухонь. Место притягательное по определению, ведь национальные кушанья куда интереснее, чем привезшиеся уже Европа и Азия.



Журналистов БАБРа тоже привлекла бузэтная. Ведь и название-то какое! Не то что привычные уже иркутянам позные. Ожидания, однако, оправдались не в полной мере. Сейчас расскажем почему.

Барная стойка в «Метисе» расположилась сразу напротив входа. Мы стали вторыми в очереди и пришлось ждать оформления заказа около пятнадцати минут. За баром при этом стояло три человека, но так как компьютер один, то извольте ждать. Меню всего два плюс на стенке за спиной бармена/администратора/официанта.

За время ожидания мы успели рассмотреть интерьер и посетить туалет. В обоих залах бузэтной чисто и светло, много воздуха, приятный интерьер с морским подтекстом.





Туалет, однако, разочаровал: мы обнаружили как поверхностную, так и застарелую грязь на стенах и двери. Было очевидно, что полы мыли как минимум пару часов назад, тумбочку под раковиной также давно не протирали. Одноразовые сиденья на унитазах отсутствовали.



Наконец сделали заказ. Мы выбрали рубленые буузы, лагман, чебурек с мясом и сыром, цуйван и чай из садовой мяты. Надо отдать должное поварам – заказ принесли быстро, минут через десять. Однако официант не представился, не пожелал хорошего вечера или приятного аппетита, поэтому в этот раз обошлось без чаевых.

Лагман. Первым принесли его. Споры о том, к какой группе блюд относится лагман – к первым или вторым – не стихают веками. В «Метисе» лагман определили в лагерь первых блюд. Правильного рецепта лагмана не существует, поскольку блюдо многонациональное, его готовят по всей Азии. Однако считается, что блюдо является традиционным у дунган, крымских татар и уйгур. Если упрощённо, то лагман – это лапша и подлива из мяса и овощей. Причём мясо и овощи совершенно любые. Это баранина, говядина, конина, оленина. Перец сладкий, острый, картошка, редька, фасоль, томаты, капуста, баклажан, кабачок, морковь, лук, чеснок. Многие народы в лагман добавляют всё, что есть на кухне.



Лагман, 250 рублей

Такое простое, казалось бы, блюдо, с различными вариантами приготовления и не имеющее единого рецепта, однако, должно отвечать высоким требованиям. Подлив должен быть непременно наваристый, густой и пряный, а лапша обязательно домашнего приготовления (резаная и тянутая – вариации).

В «Метисе» лагман вкусный и его, конечно, можно подтянуть к какой-нибудь национальной кухне, однако нам хотелось бы заметить, что подлив был чересчур кислый, создалось впечатление, что туда добавили слишком много томатной пасты. А вот пряностей будто было мало: насыщенного аромата зиры и кориандра не удалось уловить, скорее там был какой-то более универсальный набор специй. Поддача тоже слегка подкачала. Необычной формы красивая тарелка была по краям запачкана бульоном и укропом – повар неосторожно наложил лагман, насыпал сверху зелень и после этого не вытер тарелку. В общем, 3 из 5.

Цуйван – традиционное монгольское блюдо, по понятным причинам очень распространенное в Бурятии. Та же лапша с мясом и овощами, только уже однозначно в качестве второго блюда. В цуйване традиционно используется говядина, и поварам «Метиса» приготовить её удалось на славу – мясо мягкое, сочное (насколько вообще тонкие ломтики говядины могут быть сочными). Лапша вкусная, упругая и не разваренная. Овощей достаточно, их хорошо обжарили и протушили с добавлением соевого соуса, сохранили форму и упругость. К вкусу блюда претензий нет, подача снова не очень аккуратная.



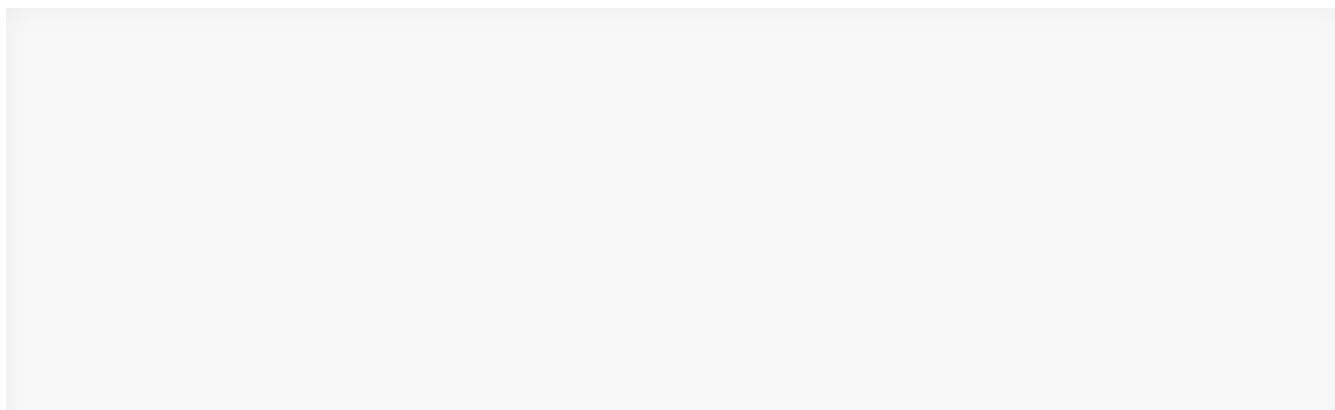
Цуйван, 300 рублей

Буузы. Ещё одно традиционное монгольское и бурятское блюдо, переводится как «мясо, завёрнутое в тесто». О происхождении бууз (другое название – позы) спорят до сих пор. Кто-то считает, что бууза символизирует юрту – круглое жилище кочевников с отверстием в куполе. Кто-то уверен, что буряты узнали о буузах от тибетских монахов. Говорят, что настоящие позы должны иметь тридцать три защипа, именно столько было складок в одеждах тибетских священнослужителей. Готовят буузы из говядины, конины, баранины и свинины в различных сочетаниях. Особую ценность блюду придаёт мясной бульон, который должен непременно сохраниться во время варки. Едят позы исключительно руками.

Мы заказали буузы (позы) из рубленого мяса. Тридцать три защипа нам не удалось найти, поскольку блюдо оказалось не традиционной формы. Мы долго ломали голову над этим вопросом, сравнивали внешний вид мант, хинкал, вареников, опросили знакомых бурятов. В итоге ответ нашли у монголов, они провели нам целый ликбез.

Дело в том, что буузы, к которым мы привыкли, в Монголии называются уламжлалт – то есть традиционные, делаются из баранины. Есть ещё ухрийн махтай – это говяжьи той же формы. Они для людей, не привыкших к жирной пище.

А то, что подаётся в «Метисе» под видом рубленых бууз – это түнтгэр бууз. Дословный перевод – ленивые буузы.





Вот они – түнтгэр бууз,
ленивые буузы из
«Метиса». 65
рублей/штука

Монголы говорят, что именно түнтгэр бууз больше всех распространены в современной Монголии, так как их проще делать. Ничего удивительного, что «Метис» выбрал именно такой способ приготовления, даром, что заведение величают бузэтной.

На вкус «буузы рубленные» произвели двоякое впечатление. Первая оказалась хороша: мясо вкусное, тесто тонкое, сок есть. Вторая же в дополнение к перечисленному имела три(!) мелкие косточки, которые очень некстати почти сломали зуб одному из гостей. Да, мы прочитали на बारे, что мясо у бузэтной своё собственное, выращенное в Осинском районе Иркутской области. Крутят/рубят его, получается, тоже сами. Это похвально, однако хотелось бы, чтобы повара уделяли больше внимания переработке мяса.

Чебурек. Мы заказали с мясом и сыром. После травмоопасных бууз ели чебурек с большой опаской, хотя выяснилось, что зря. Вкусный и большой чебурек. Он оказался таким же большим, какие готовят в отдалённых байкальских городах и посёлках по пути на озеро. Встречали мы таких гигантов и на Аршане. Сразу стало ясно, что готовили чебурек непосредственно перед подачей, он почти шипел в остатках масла. К слову, чебурек хоть и был жирным, но не критично. Мясо и сыр чередовали друг друга в нутре этого гиганта, так что пустое тесто есть нам не пришлось. Поэтому чебуреки мы рекомендуем, по крайней мере с мясом и сыром.



Чебурек с мясом и
сыром, 150 рублей

Запивали сытный ужин чаем из мяты. В составе, как ни странно, одна мята. Ну и кипяток. На вкус чай свежий, ароматный, несколько тонизирующий. Самое то после жирных и сытных блюд монголо-бурятского происхождения.



Мятный чай, 150
рублей

Резюмируя. «Метис» – неплохое кафе в популярном месте отдыха горожан. Приятный свежий интерьер, летняя терраса. Профессионализм официантов оставляет желать лучшего, как и уборщицы. Блюда в большинстве своём вкусные, но поварам и владельцам есть над чем поработать, особенно в части дроблёных костей внутри бууз. И последнее: величая заведение эксклюзивным и пафосным «бузэтная» нужно соответствовать заявленному и выделяться на фоне тысяч позных, натяканных по всему городу. Пока мы этого не наблюдаем.

Автор: Анна Амгейзер © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ТУРИЗМ, ИРКУТСК 👁 12979 11.07.2022, 22:44 📌 732
URL: <https://babr24.com/?IDE=231644> Bytes: 9109 / 7299 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](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

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

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

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

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: 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

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](#)