

Гастробабр в «Антрекоте»: один из лучших гриль-баров в Иркутске?

Антреко т — повод есть всегда

Журналисты Бабра посетили гриль-бар «Антрекот» по адресу: улица 3 Июля, 25, в ТРК «Модный Квартал». Заведение пользуется популярностью среди иркутян и гостей города, отзывы посетителей в основном положительные. Настало время разобраться, действительно ли в гриль-баре всё настолько хорошо.

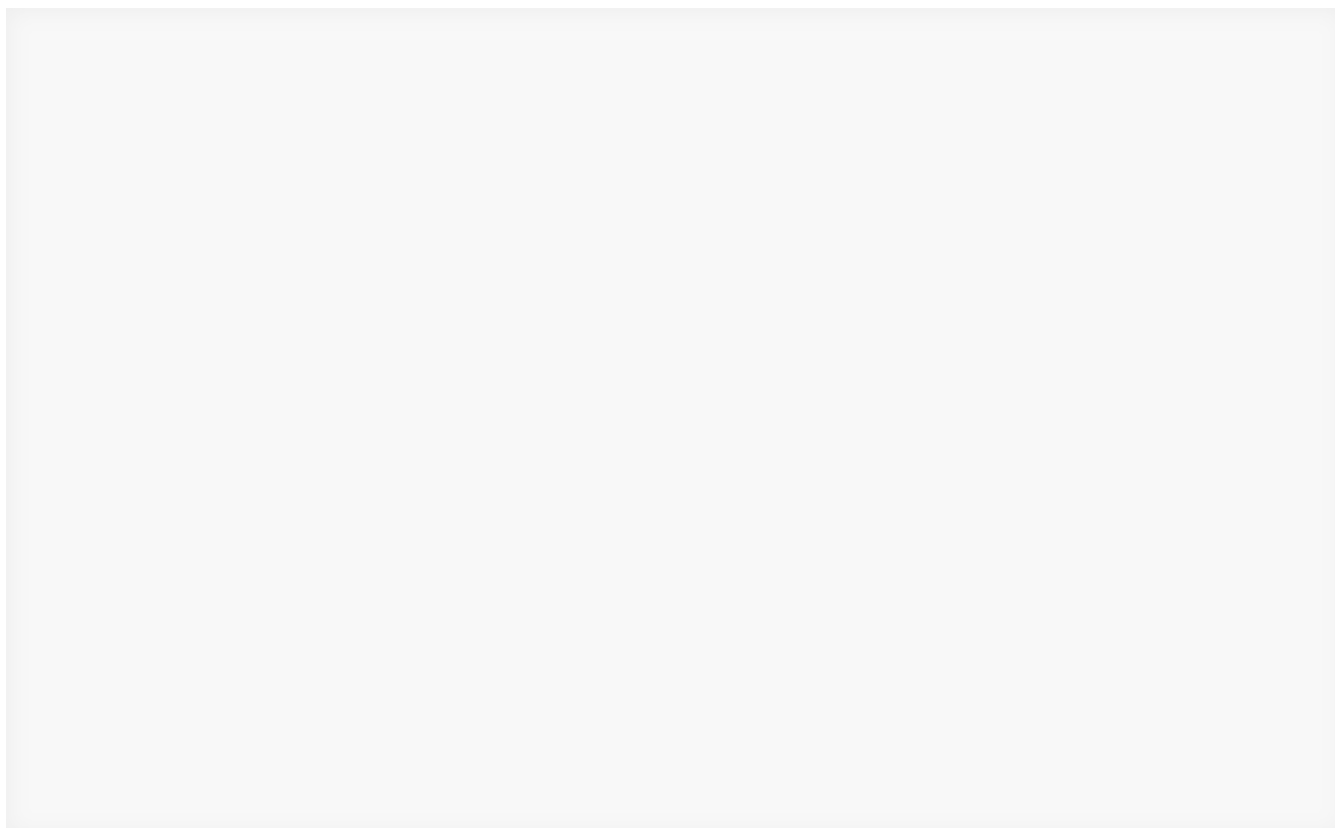
«Антрекот» — сеть ресторанов в Иркутске и Ангарске. Заведение посещают как молодые люди, так и старшее поколение. В ресторане каждый сможет найти блюдо по душе, встретиться с друзьями или сходить на свидание, отдохнуть в приятной обстановке и хорошо провести время. В «Антрекоте» приятный персонал, множество позиций в меню и простой, но стильный интерьер. Именно такое мнение сложилось у нас после прочтения отзывов о гриль-баре.

Наши журналисты посещали это заведение в декабре 2021 года, однако тогда блюда и обслуживание были на уровне ниже среднего. Как же ситуация в «Антрекоте» обстоит сейчас?

Блюда, меню и напитки:

Основное меню в заведении красочное, но не вычурное. Цветовая гамма достаточно приятная. Позиций в меню много, в основном все позиции имеют в составе мясо, есть много блюд с морепродуктами. В «Антрекоте» представлен большой выбор напитков в карте бара. Соотношение между ценой и качеством вполне адекватное. В заведении есть и сезонные меню, и обширная карта бара, детское меню и меню с обедами.

Основное меню выглядит вот так:





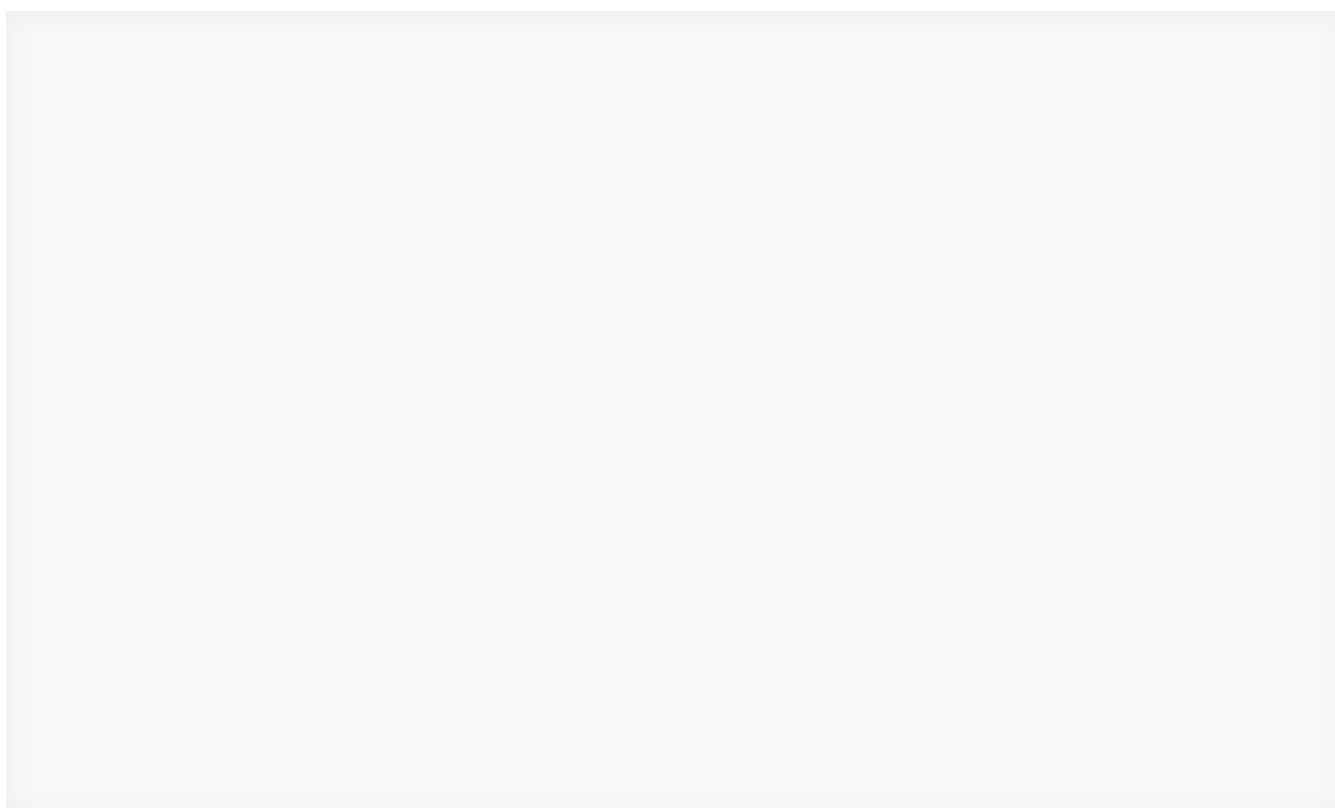
Давайте рассмотрим блюда, которые мы попробовали в заведении. Наш выбор пал на три салата, пельмени, два шашлыка и десерт.

«Бадриджани» — салат, в состав которого входят баклажаны, болгарский перец, сливочный сыр, грецкий орех, томатный соус, зелень и гранат. Блюдо имеет нетипичный вкус, сыр и орехи, завёрнутые в овощи, создают интересную вкусовую композицию. Все ингредиенты гармонично сочетаются между собой. Салат смело можно назвать деликатесом, блюдо тает во рту. Бабр советует всем читателям попробовать «Бадриджани» в «Антрекоте».



Цена: 285 рублей

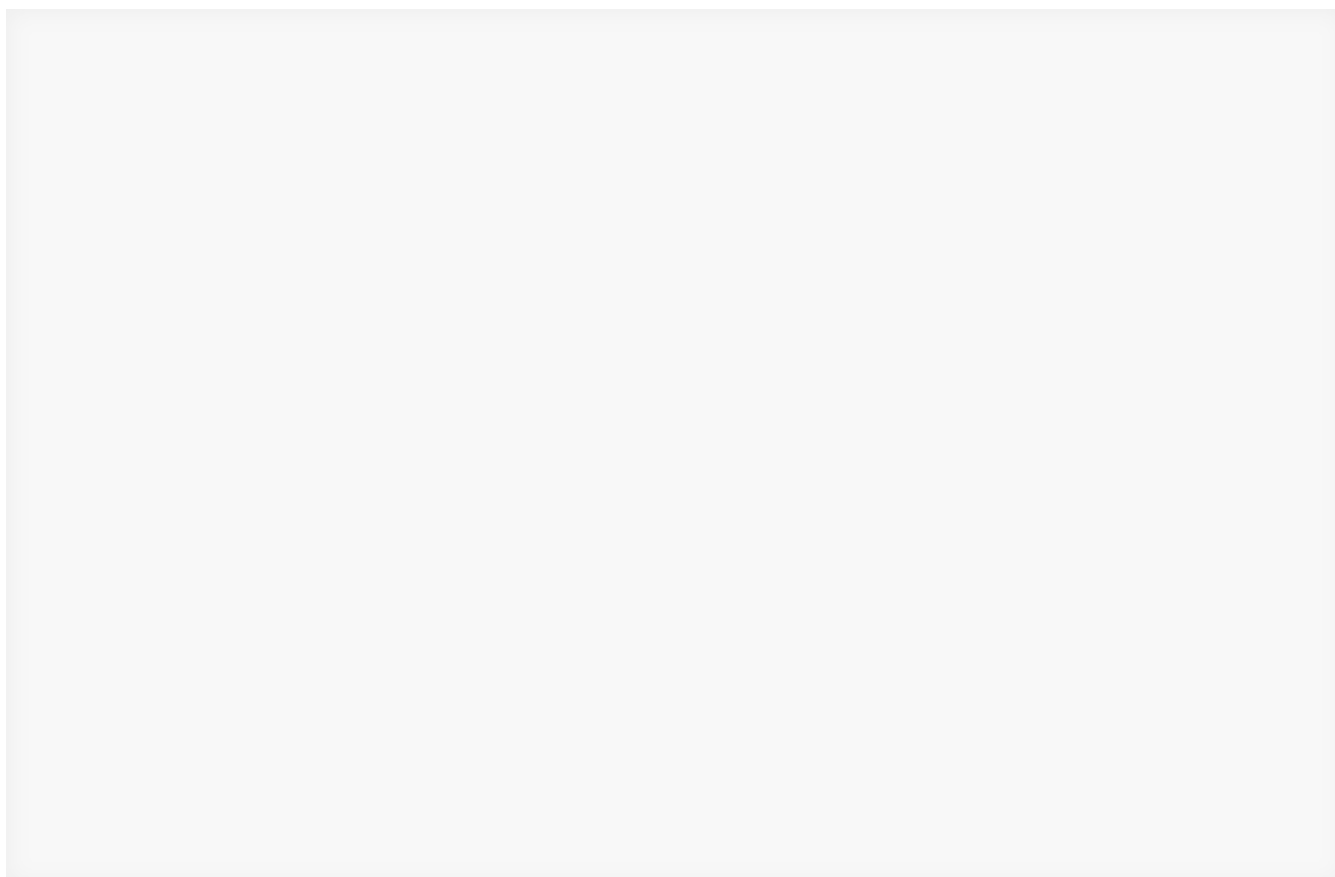
«Цезарь с цыплёнком» — классический салат, который есть в любом заведении. На этот раз блюдо нас порадовало, листья салата перемешаны с листьями шпината, поэтому вкус у блюда не совсем обычный. Соус вкусный, овощи свежие, курица приготовлена до нужной степени. Однако когда мы посещали заведение в декабре, блюдо нас вообще не впечатлило. Овощи оказались горькие, а курица сыроватой. В целом блюдо было съедобным, но не очень вкусным. Сейчас же к салату «Цезарь с цыплёнком» у нас нет никаких нареканий. Просто, вкусно и с акцентом.





Цена: 315 рублей

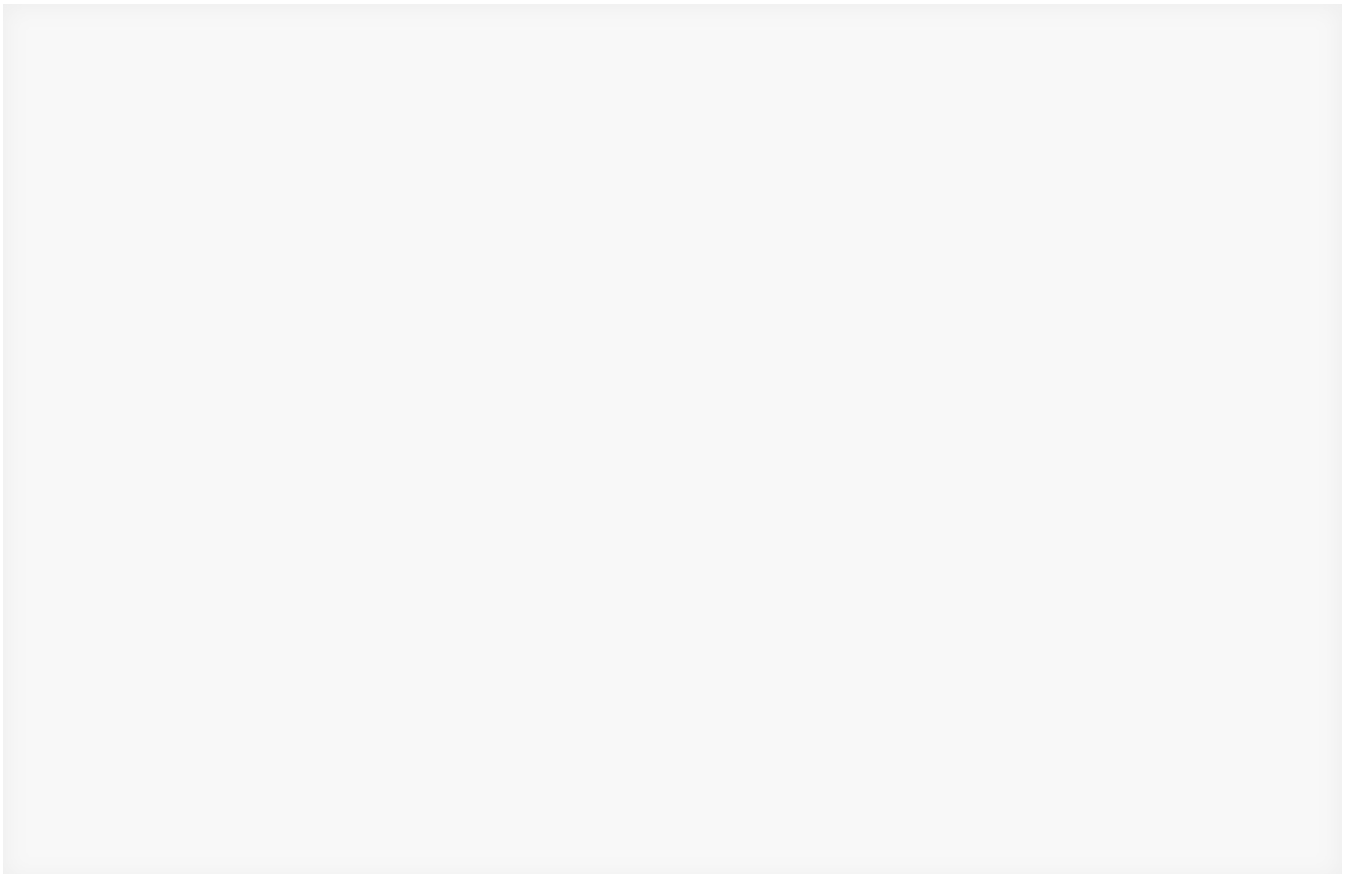
«Тёплый салат с цыплёнком» понравился нашим журналистам не меньше, чем предыдущее блюдо. Салат подаётся вместе с булочкой, а в его состав входят цыплёнок, болгарский перец, шампиньоны, пекинская капуста, лук, чеснок, кунжут и салат чукка. В качестве заправки используется азиатский соус. Блюдо подали в нужной температуре, все ингредиенты были свежими.





Цена: 325 рублей

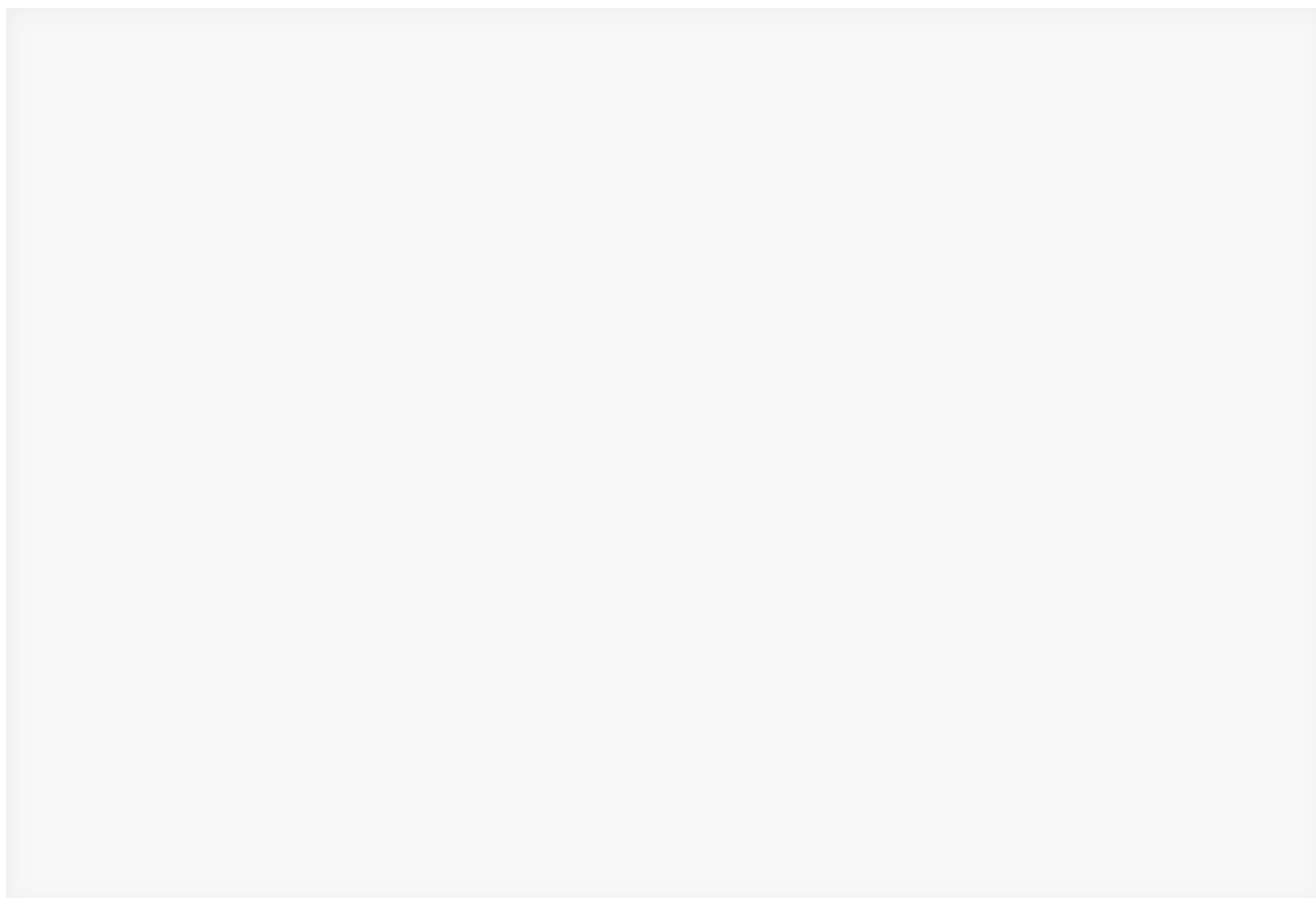
«Пельмени из мяса» — блюдо из летнего меню. Тесто по вкусу хорошее, но на некоторых пельмешках треснуло, поэтому вытек бульон. Мясо слегка пресновато, явно недосолили. В меню не написано из чего сделан фарш, но мы предположили, что это была говядина. Хотя по вкусу блюдо было нормальным. Недостаточно, чтобы поставить высокую оценку, но в целом съедобно.





Цена: 345 рублей

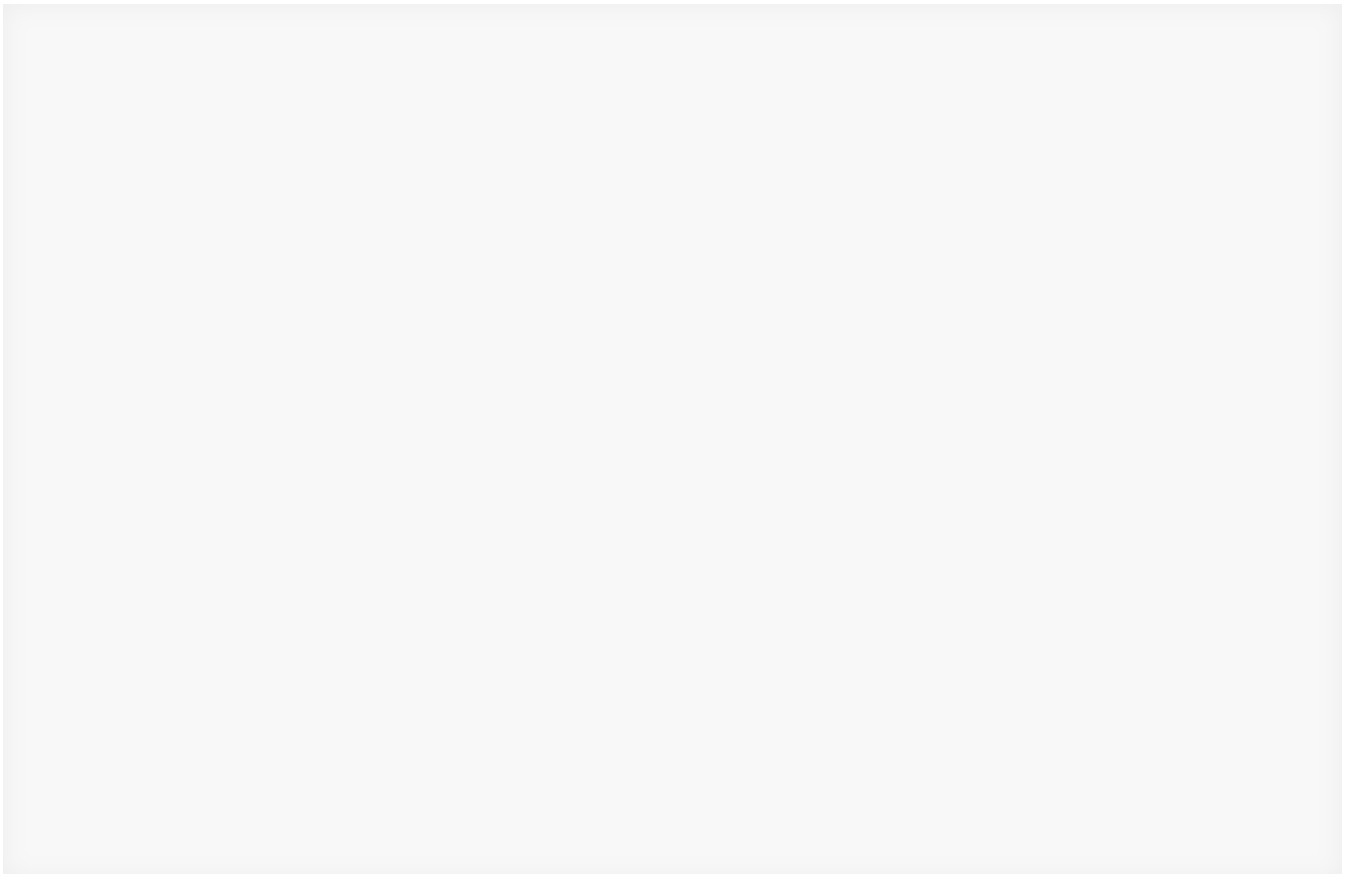
«Оджахури из цыплёнка по-сибирски» — горячее блюдо из летнего меню, подаётся в сковороде. В состав входят курица, печёный картофель, сельдерей, помидоры и устричные грибы — вёшенки. Коротко говоря, блюдо добротное, однако масла было многовато.





Цена: 395 рублей

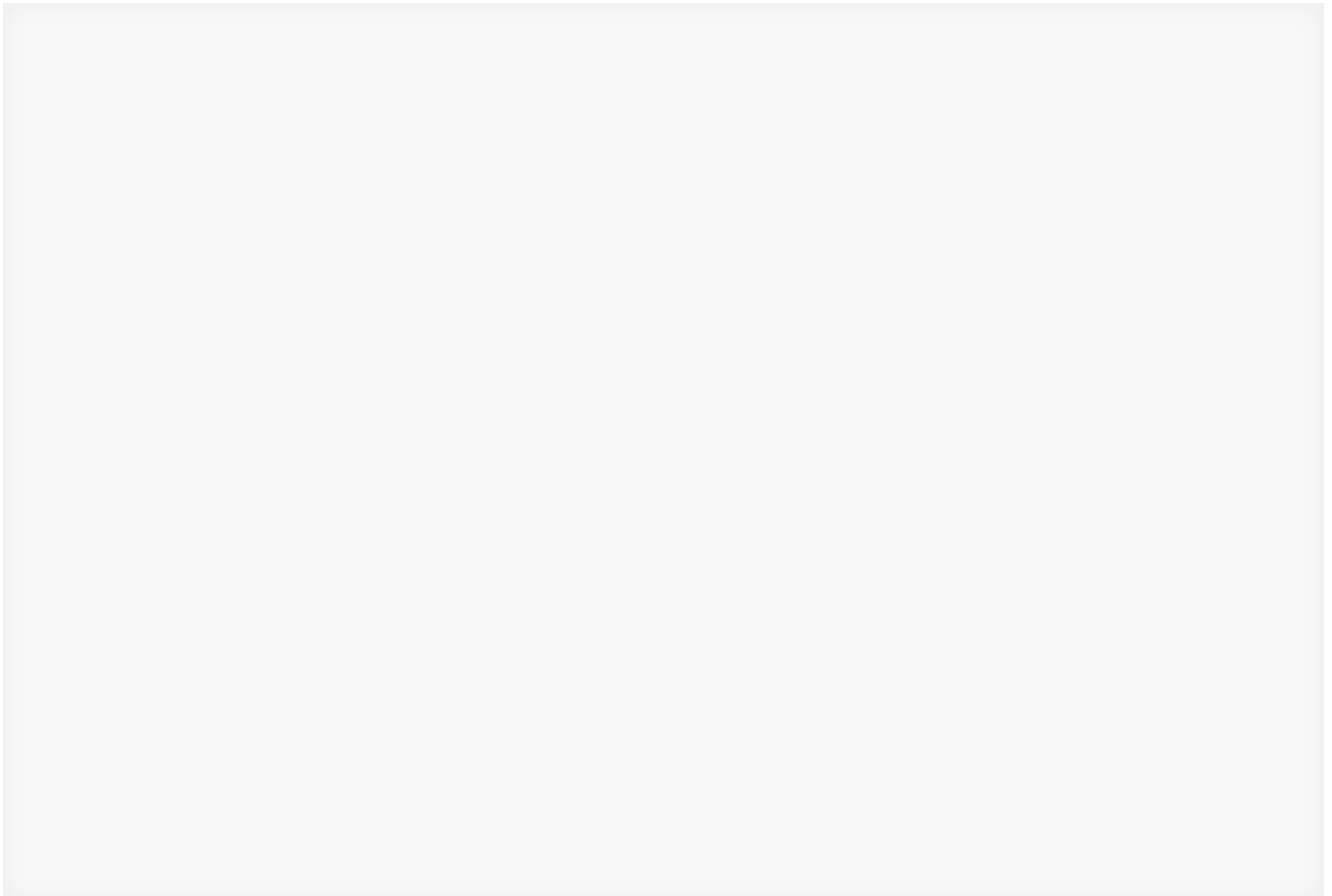
«Шашлык из цыплёнка» — крупные румяные куски мяса подаются на вертеле. Вместе с блюдом подают маринованные огурчики, лук, булочку и соус. Шашлык заслуживает похвалы: сочное мясо приготовлено до нужной степени. Дополнительные ингредиенты тоже порадовали: азиатский соус насыщенный, идеально подходит к блюду (в комплект не входит, нужно заказывать отдельно).





Цена: 365 рублей

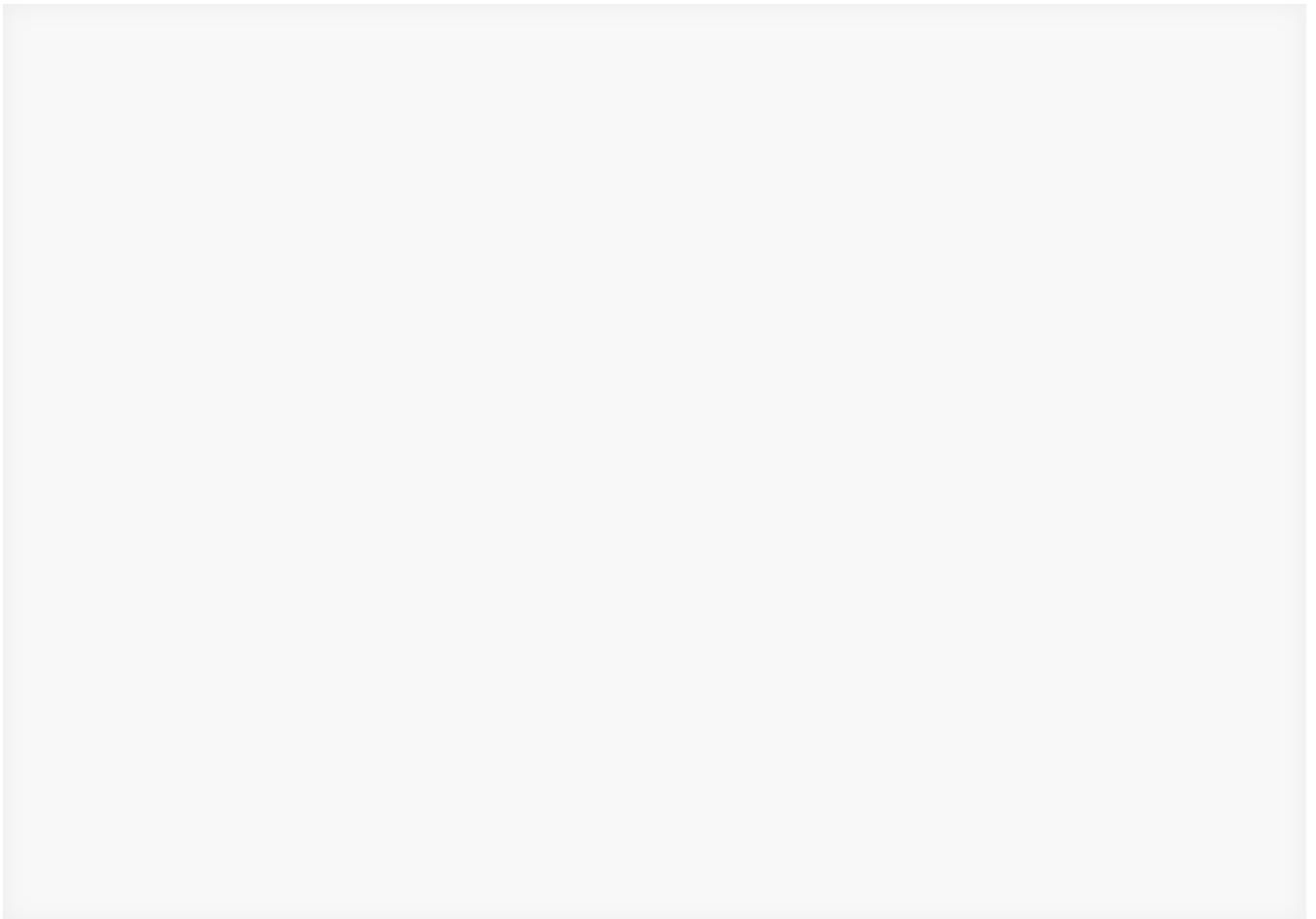
«Шашлык из свиной шеи» — в принципе то же самое, что и с предыдущим шашлыком. Большой плюс — отсутствие жира на мясе, хотя для кого-то это может быть и минусом, тут уже мнение зависит от личных предпочтений клиентов.





Цена: 425 рублей

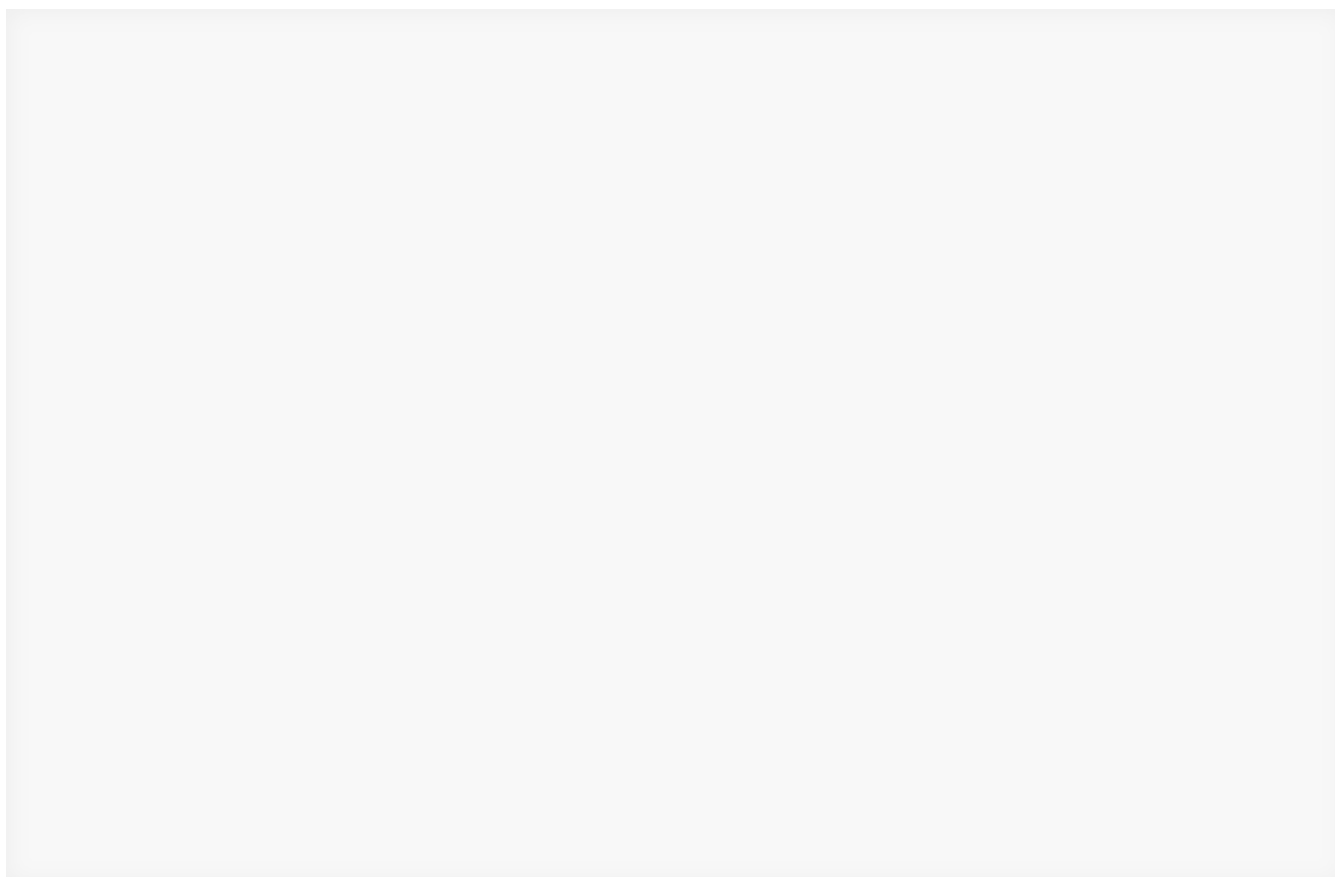
«Банан в кляре» — необычный и очень сладкий десерт. Такое блюдо точно на любителя. Однако нашим журналистам всё понравилось. Банан посыпан тыквенными семечками и сублимированной малиной.





Цена: 225 рублей

Из напитков мы решили попробовать лимонады «Арбуз бабл гам» и «Маракуйя», а также чай «Малина-мята». Лимонады в заведении хорошие, с ярко выраженными вкусами, лёд в стаканах перемолотый. Чай подаётся горячим, как и должно быть, ничего особенного нет, просто вкусный напиток. Здесь никаких нареканий, нашим журналистам всё понравилось.





Цена: «Арбуз бабл гам» — 245 рублей; «Маракуйя» — 145 рублей; Чай «Малина мята» — 115 рублей

Оценка блюд, меню и напитков: 9/10

Все блюда в заведении нам понравились, однако нужно исправить мелкие недочёты.

Сервис:

На входе в заведение гостей встречает хостес и проводит к свободному столику. Когда мы сели за столик, подошла официантка и узнала, готовы ли мы сделать заказ или нет. Мы попросили подойти чуть позже. Спустя пять минут подошла девушка и стала записывать заказ, но тут же подбежала вторая. Первая официантка пошла к другому столику. Ситуация непонятная, но ничего критичного не произошло. Наша официантка представилась и спросила, нужна ли помощь в выборе блюд. Далее девушка записала заказ, после повторила и рассказала, сколько будет готовиться каждое блюдо (!) — за это большой плюс заведению.

В целом персонал в заведении максимально приятный. Официанты и хостес вежливо и по-доброму общаются, не забывают про посетителей, узнают, всё ли понравилось и есть ли какие-то пожелания. Грязная посуда больше пяти минут на столе не находится: любой официант может забрать ненужные столовые принадлежности, чтобы посетителю было комфортно сидеть за столиком. Если вы приходите с детками, то к вашему столику принесут раскраски, чтобы малышам было чем заняться. После того как вы покушаете, вам принесут счёт и игру от заведения — нужно кинуть три кубика, если на них выпадут одинаковые картинки, то вам принесут сертификат на бесплатный бургер или печёный картофель с беконом.

Общая оценка сервиса: 9.5/10

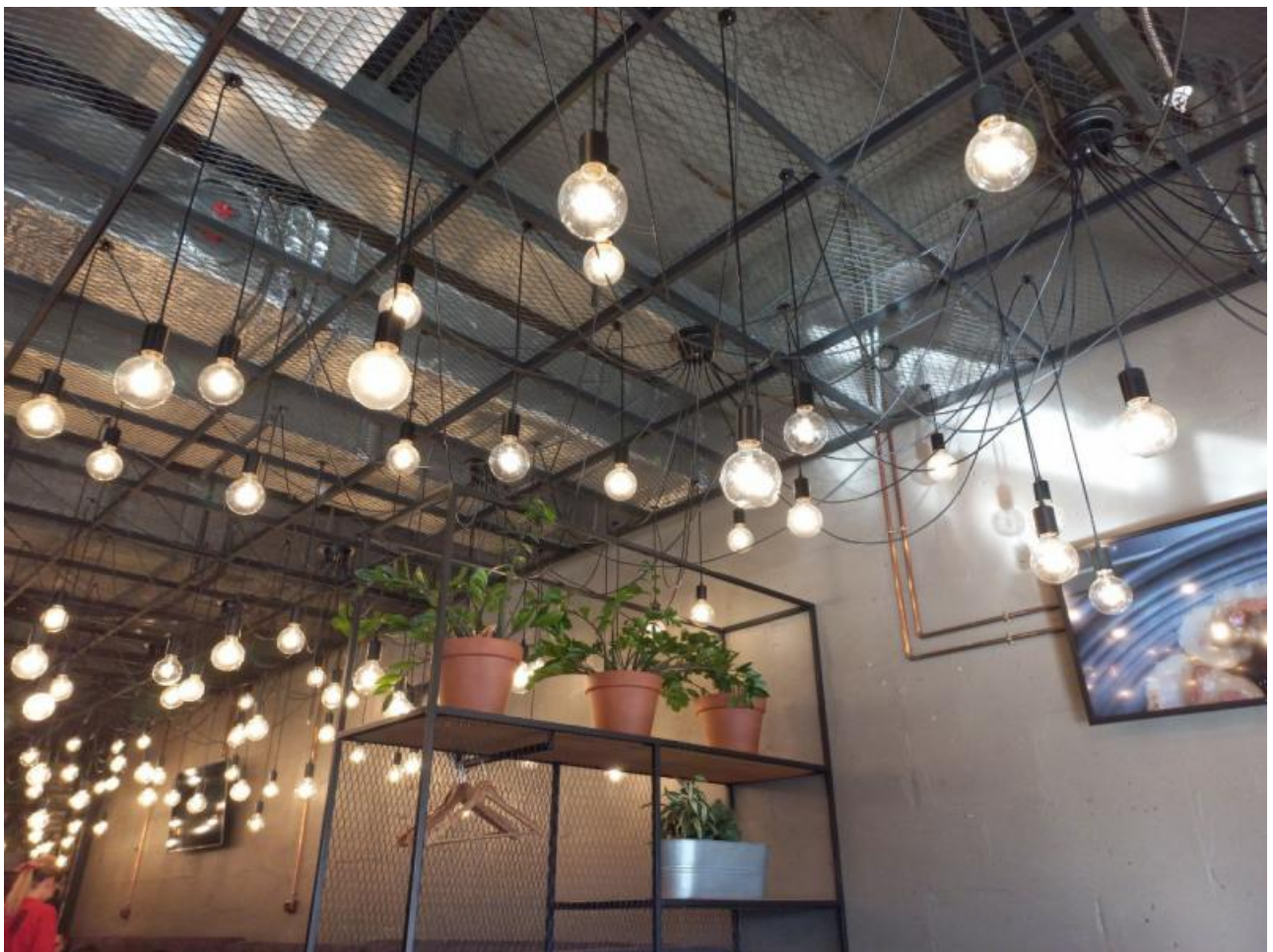
В целом всё хорошо, но половину балла мы сняли за непонятную смену официанта.

Атмосфера и интерьер:

В заведении приятно находиться. Музыка не громкая, скорее расслабляющая. Лампочки на потолке создают

тёплый и мягкий свет в помещении. Дизайн заведения выполнен в нейтральных тонах с яркими акцентами. На каждом столике стоит корзинка со специями и салфетками, украшенная маленьким цветочком. Однако на нашем столе, к сожалению, такой милой детали не оказалось, хотя салфетки официанты всё равно приносили. Странно. На стене около входа есть макеты в виде голов животных, что можно назвать крутой частью интерьера. В зале и в туалетах чистота и порядок.





Оценка атмосферы и интерьера: 9/10

Балл сняли за отсутствие корзинки со специями.

Резюмируя, за полгода заведение действительно стало лучше по всем показателям, поэтому **общая оценка — 9.2/10**. Всё ещё присутствуют незначительные недостатки, над которыми стоит немножко поработать, тогда гриль-бар «Антрекот» станет просто идеальным. Желаем заведению процветания и побольше хороших клиентов!

Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 👁 22638
26.08.2022, 23:38 🗨 643

URL: <https://babr24.com/?IDE=233824> Bytes: 9019 / 7378 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ: ["ГАСТРОБАБР"](#)

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Вайбер](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Денис
Миронов.**

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: krsyar.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](#)