

Гастробабр в Pho me: атмосфера Азии в Иркутске

Pho me — готовим любимые блюда

На этой неделе в рубрике Гастробабр мы расскажем о популярном азиатском ресторане Pho me, который расположился в самом центре города. Ресторан пользуется популярностью среди молодёжи и старшего поколения. Действительно ли там настолько хорошо?

Pho me — азиатский ресторан, который расположился по адресу: 3 Июля, 25 в ТРК «Модный Квартал». Блюда в заведении ориентированы под вьетнамскую кухню и традиционные рецепты Таиланда и Китая, в меню есть азиатские напитки и авторские коктейли. Средняя оценка от пользователей на разных платформах — 4,7/5, что достаточно неплохо. Ресторан активно продвигают в социальных сетях и на собственном сайте. Журналисты Бабра посетили заведение и теперь готовы рассказать о своих впечатлениях.

Давайте перейдём к самому сердцу ресторана — кухне.

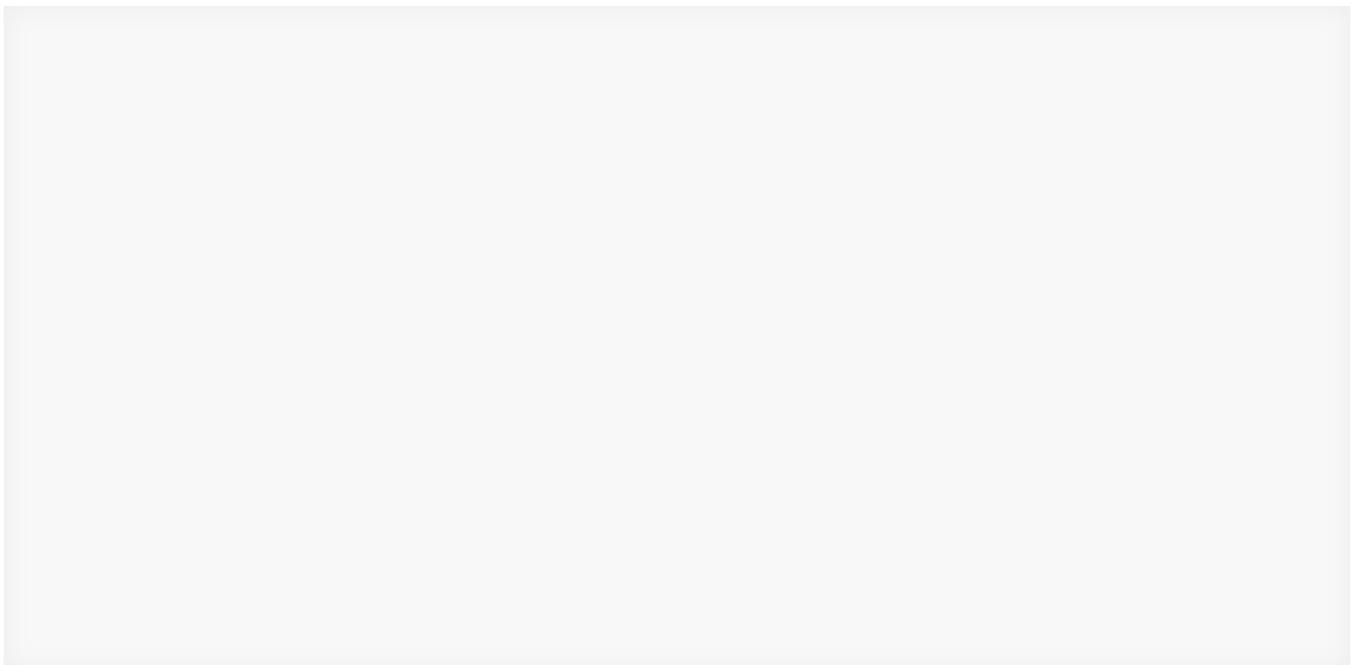
Блюда, меню и напитки

Меню:

Сейчас в заведении есть основное меню, летнее предложение и карта бара. Все меню встречают посетителей красочными обложками. Внутри меню преимущественный цвет — белый, но есть и цветные вставки. Под яркими фотографиями подписаны ингредиенты и цена. В карте бара напитки представлены на разноцветных фонах в пастельных цветах. Соотношение между ценой и качеством хорошее, цены на позиции не самые низкие, но порции действительно большие. Широкий ассортимент блюд не представлен, ведь меню ориентировано под азиатскую кухню. А вот напитков в заведении много — алкоголь, лимонады, чай, кофе и авторские коктейли.

Блюда:

В заведении мы попробовали два горячих блюда, жареный рис, поке и десерт.





Приборы и соус «Шрирача»



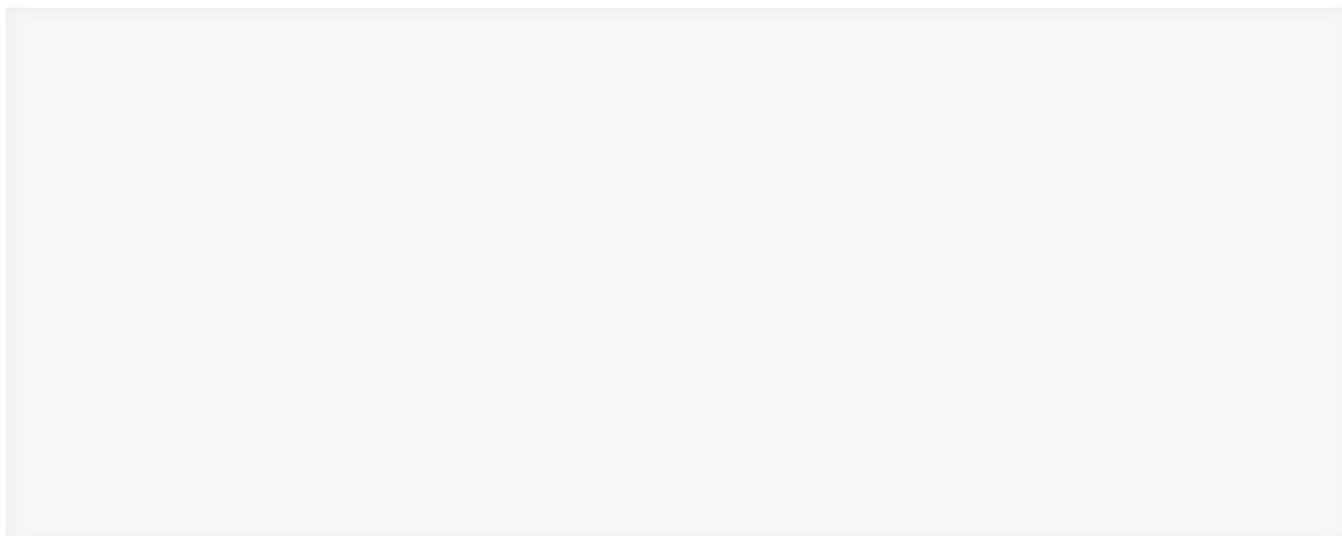
Вода с лаймом — 30 рублей за стакан

«Мясо в кисло-сладком соусе» — свинина в кляре, политая вкусным соусом, блюдо посыпано кунжутом и зелёным луком, также в составе есть морковь. Мясо очень нежное, сочное, без жира. Соус хорошо сочетается со свининой и грамотно дополняет её. Однако из всей порции один кусок мяса оказался безвкусным — в кляре было слишком много масла. За это снимем половину балла. В дополнение к основному блюду за 50 рублей можно заказать рис. Без гарнира мясо слишком насыщено, а вместе с ним приобретает сбалансированный вкус. Рис, кстати, был рассыпчатый, сочный и нелипкий.



Цена: 300 рублей

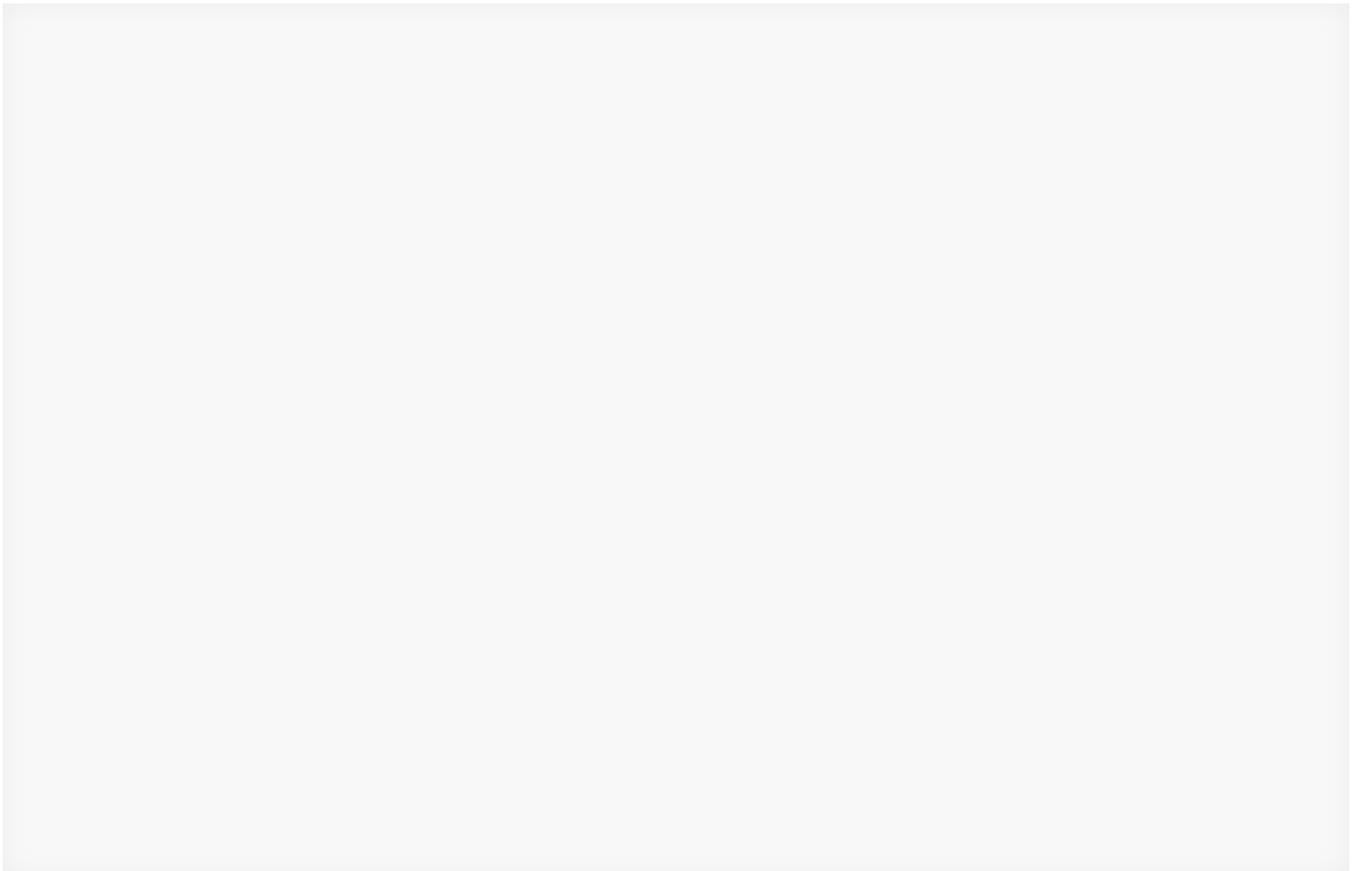
«Поке с креветкой» — в состав входят рис, помидоры Черри, манго, ростки сои, огурцы и креветки темпура. Блюдо заправлено соусом Сладкий чили и соусом Понзу (апельсиновый сок, мирин и бульон даси), сверху посыпано луковыми чипсами. Изысканные креветки добавлены в нужном количестве, сладкое манго вносит необычные краски в композицию, помидоры и огурцы свежие. Однако огорчил горьковатый вкус риса. Проблема либо в соусах, либо в ростках сои, которые тоже были горьковатыми. В целом блюдо вкусное, но два балла снимаем за ростки сои и рис.





Цена: 370 рублей

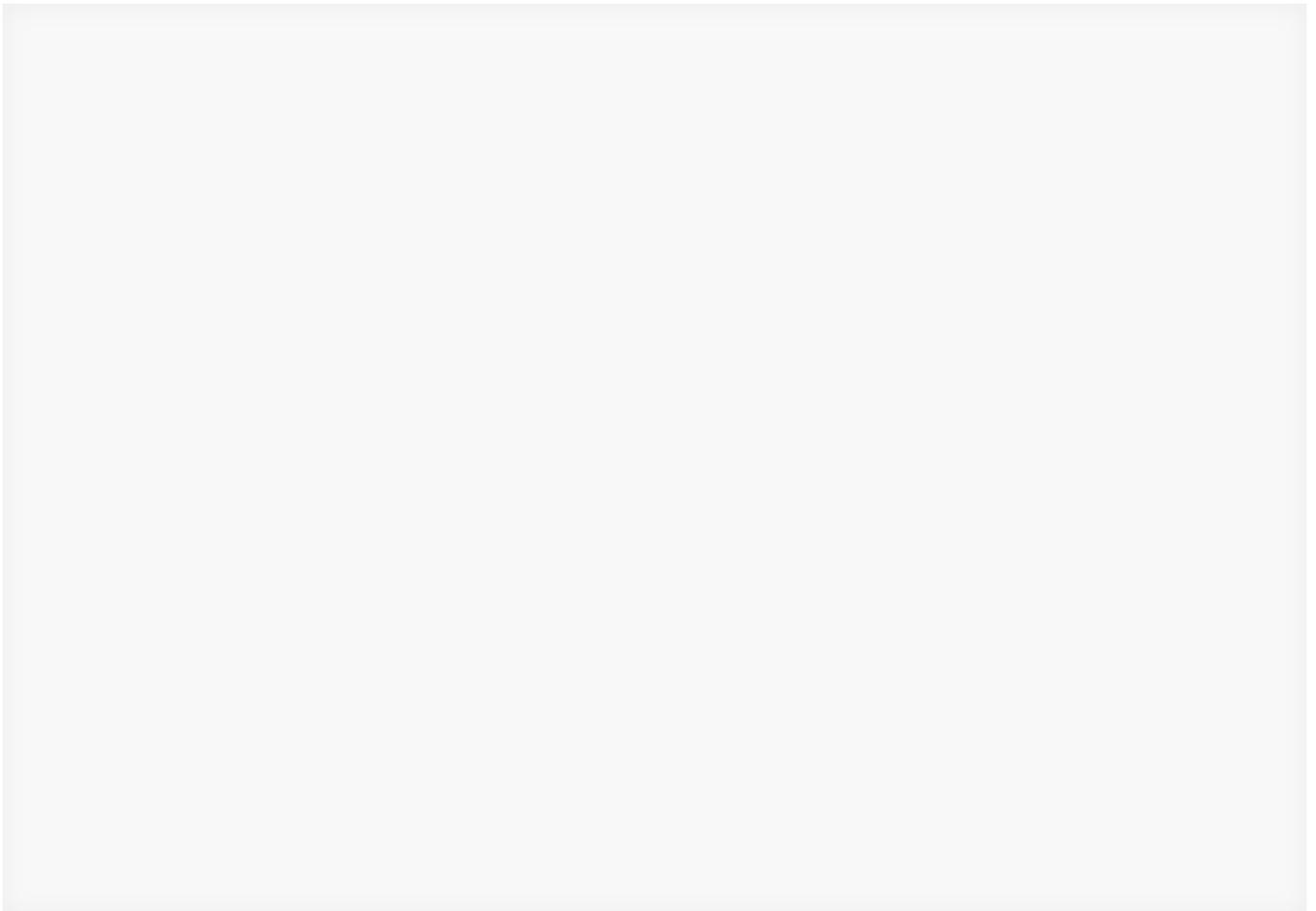
«Жареный рис с морепродуктами» — блюдо для тех, кто любит морепродукты, остальным по духу не придётся. Нашим журналистам всё понравилось. Рис прожарен вместе с яйцом, кальмаров много, креветок было поменьше, но достаточно. Также в составе блюда есть креветочный соус, имбирно-чесночная смесь, кунжут и лайм. Порция большая, блюдо добротное.





Цена: 390 рублей

«Свинина верёвочкой» — тонкие и сочные куски мяса с овощами вок в кисло-сладком и устричном соусе. Ничего необычного, стандартное китайское блюдо. Просто, но со вкусом.

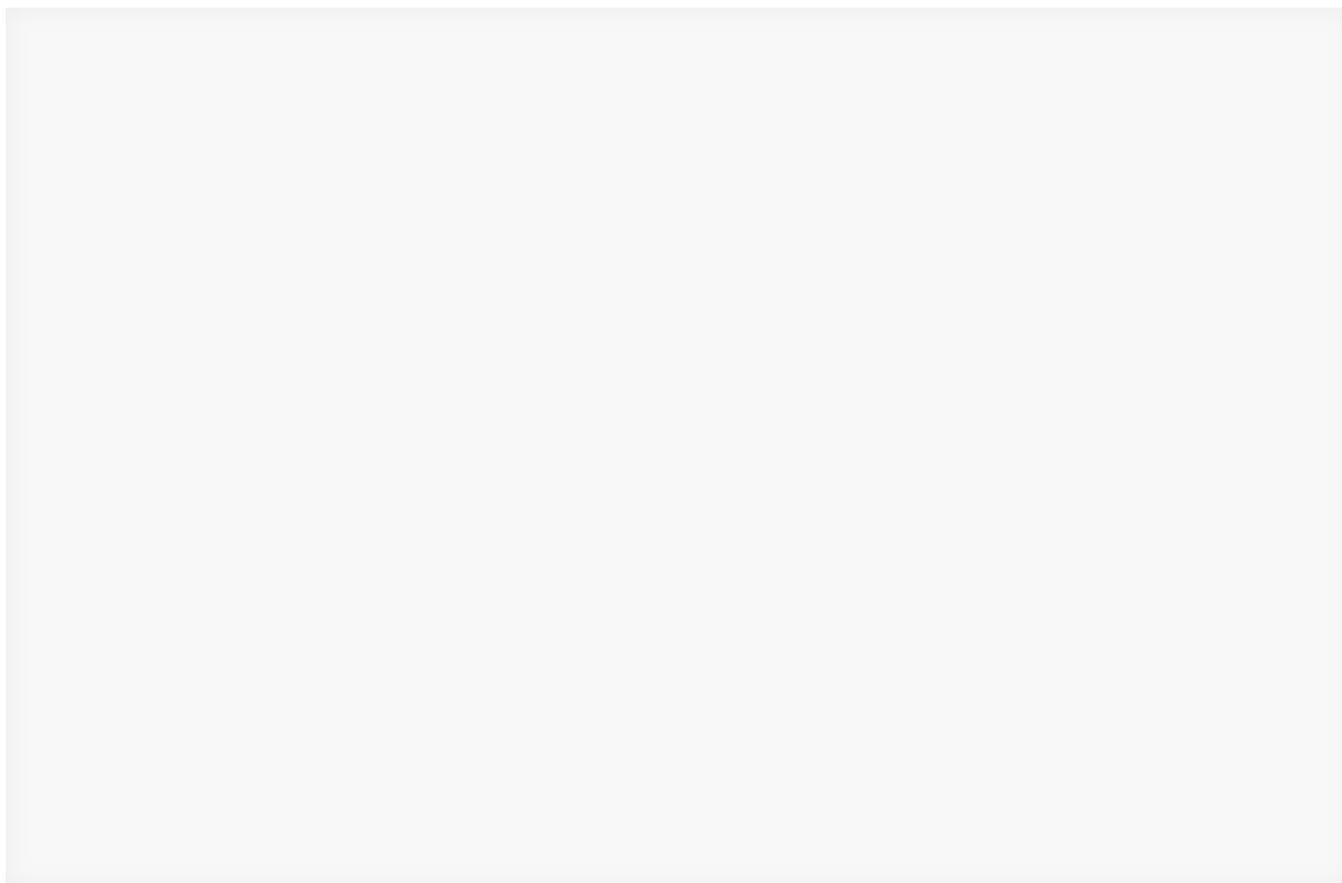




Цена: 310 рублей

«Мусс базилик-лайм» — блюдо из летнего меню. В составе крем-чиз, лайм, базилик, кусочки клубники, кокосовое печенье и мята. Десерт просто волшебный, мусс тает во рту.

Бабр советует попробовать «Мусс базилик-лайм» в заведении Pho me.

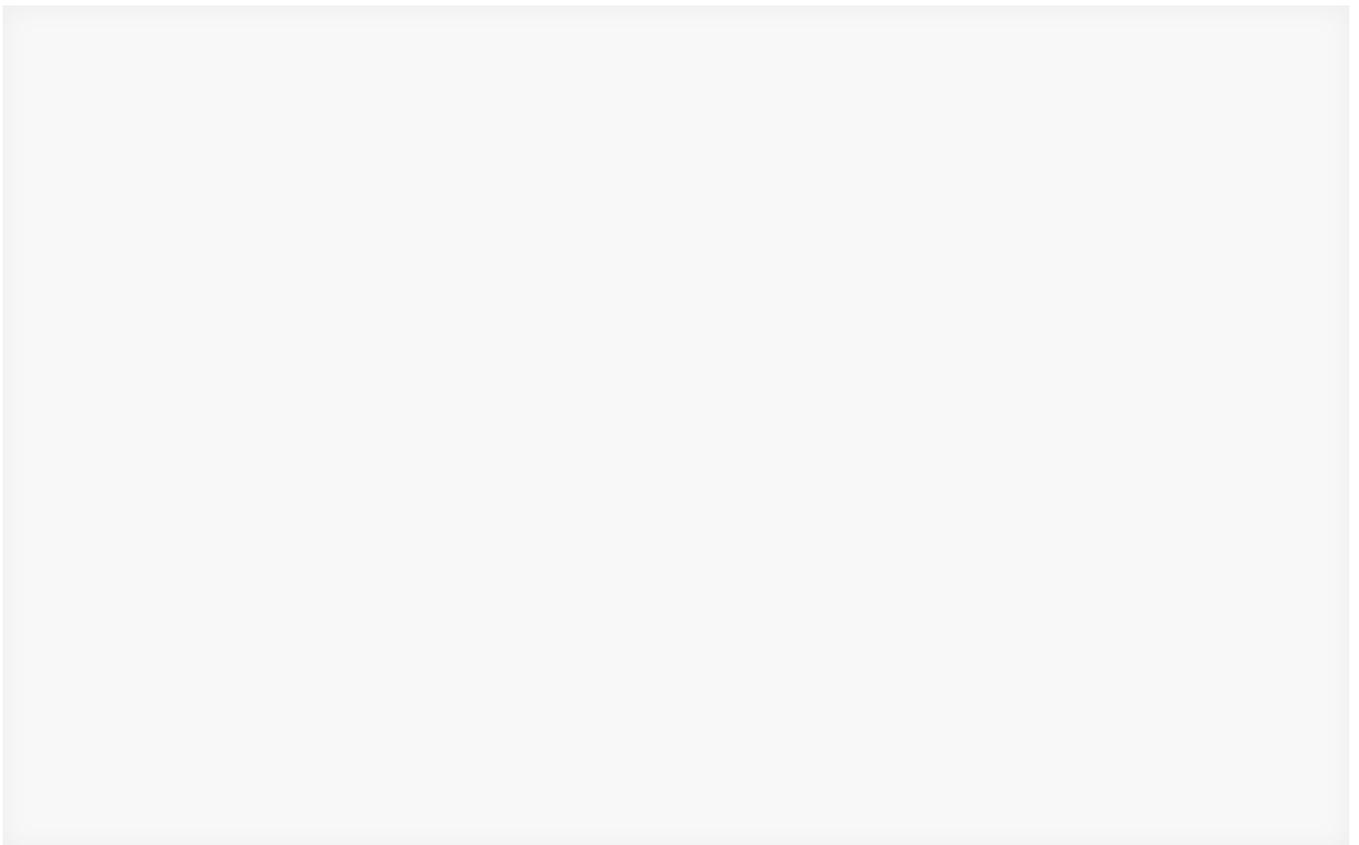


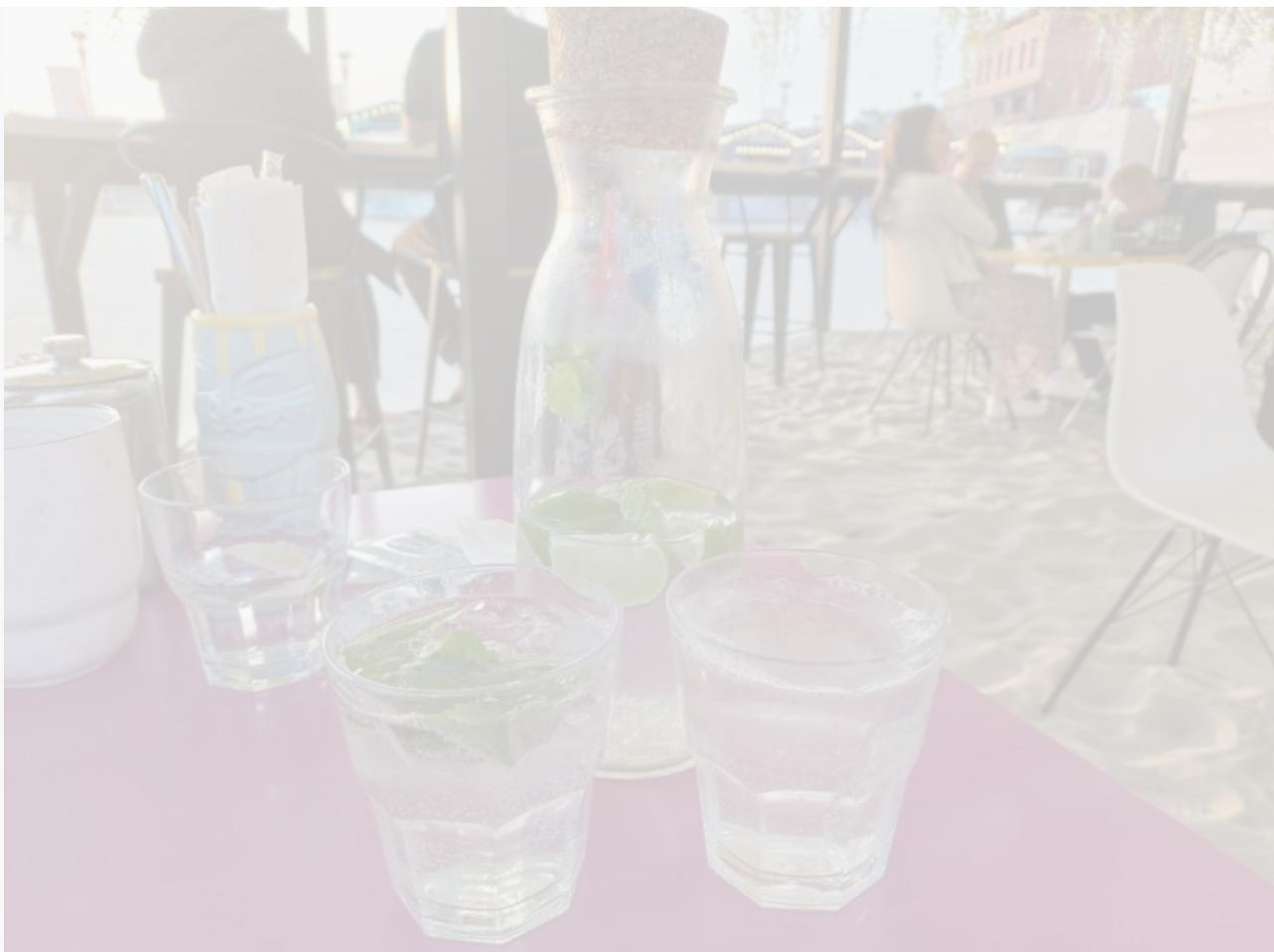


Цена: 240 рублей

Напитки:

Из напитков мы решили попробовать «Мохито» и чай «Сладкая черешня». Лимонад освежающий, вкусный и в меру сладкий. Листьев мяты и кусочков лайма достаточно. Чай со вкусом черешни тоже понравился нашим журналистам.





Оценка блюд, меню и напитков: 9,6/10

Кухня в заведении действительно вкусная, однако есть незначительные недостатки, которые нужно исправить. С меню и напитками всё хорошо.

Сервис

На входе в заведение гостей встречает хостес, рассказывает, куда можно сесть. Сейчас в Pho me можно выбрать столик внутри помещения или расположиться на веранде. Наши журналисты выбрали второй вариант. Далее подошёл очень приятный официант, представился, узнал как настроение. Он записал заказ, рассказал, сколько будут готовиться блюда и предложил принести воду или влажные салфетки. В заведении перед трапезой можно выпить воду со льдом или лаймом. Лайм, между прочим, стоит 30 рублей. После того как клиенты покушали, официант приносит игру с палочками, поэтому у всех есть шанс выиграть сертификат на различные позиции в заведении. Также сертификаты на десерты предлагают за оставленный отзыв на платформе 2gis.

В целом всё отлично, персонал умеет грамотно общаться с клиентами. Однако произошла одна неприятная ситуация: официанты перепутали заказ и принесли счёт с другими позициями. Наши журналисты заметили это не сразу и оплатили счёт. Когда подмена обнаружилась, официант извинился, принёс чек с верными позициями и вернул списанные деньги обратно на карту. Плюс в том, что работники умеют оперативно решать проблемы, однако нужно быть внимательнее. За эту ситуацию мы снимем один балл.

Оценка сервиса: 9/10

Атмосфера и интерьер

Внутри заведения представлен интерьер в азиатском стиле: яркие картины на стене, неоновые подсветки, цветы в горшках. На потолке висят люстры-фонарики, которые создают мягкий и рассеянный свет в

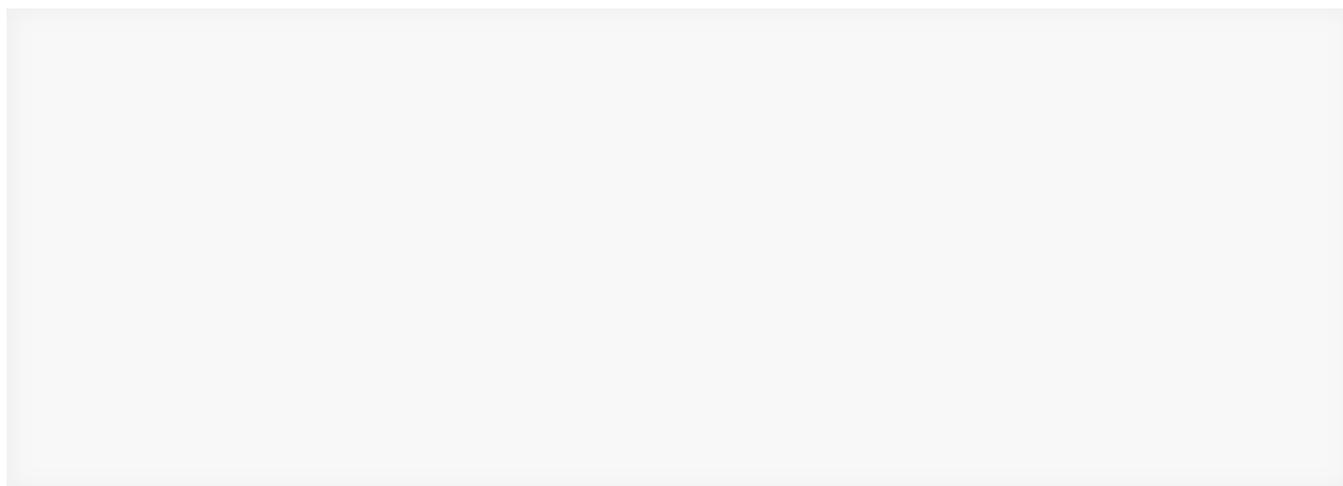
помещении. Столиков много, большинство из них заняты, это говорит о том, что заведение пользуется популярностью. Кухня в Pho me, кстати, открытая.



На



веранде интерьер кардинально отличается. На полу рассыпан песочек и расставлены пальмы. Есть стандартные столики и барная стойка. Если вы хотите оказаться на пляже, не выезжая из города, то веранда в Pho me прекрасный вариант.





Оценка атмосферы и интерьера: 10/10

Резюмируя, Pho me — отличное заведение, в котором можно вкусно покушать, отдохнуть, встретиться с

друзьями и просто хорошо провести время. **Общая оценка заведения: 9,5/10**, нужно исправить мелкие недочёты. Бабр желает ресторану Pho те успехов и процветания.

Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 👁 28379
10.09.2022, 17:51 📌 506

URL: <https://babr24.com/?IDE=234489> Bytes: 7695 / 6196 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

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

Также читай те эксклюзивную информацию в соцсет ях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКон так те](#)
- [Однокласники](#)

Связа ться с редакцией Бабра в Иркут ской 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: 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](#)