

Гастробабр в Kannam Chicken: самая вкусная курочка в Иркутске?

Kannam Chicken — курочка, покоровшая Азию

Экспертная группа Бабра продолжает путешествовать по заведениям в Иркутске. На этот раз выбор пал на кафе Kannam Chicken, ориентированное под корейскую кухню. Заведение оставило у нас смешанные впечатления.

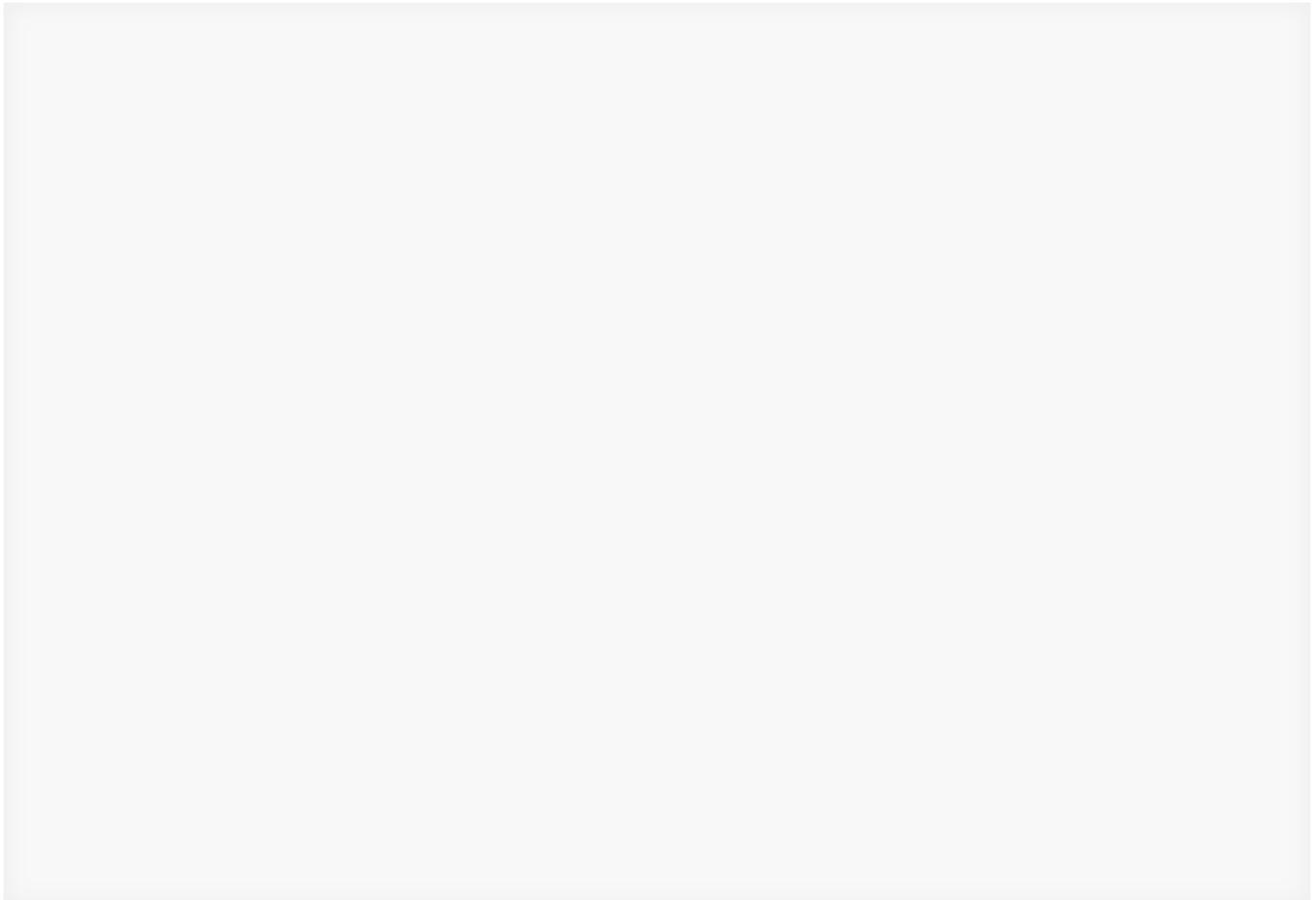
Kannam Chicken — популярная сеть азиатских кафе в Иркутске. Судя по отзывам пользователей на различных платформах, — заведение действительно хорошее. К сожалению, после посещения филиала по адресу: проспект Маршала Жукова, 36/5 у наших журналистов сложилось противоположное мнение.

Блюда, меню и напитки

Меню:

На этот раз меню вообще не впечатлило — большая разноцветная картонка, исписанная с двух сторон. Фотографии блюд слишком маленькие, упор делается на текст. Дизайн слишком пёстрый, надписи выполнены в азиатском стиле.

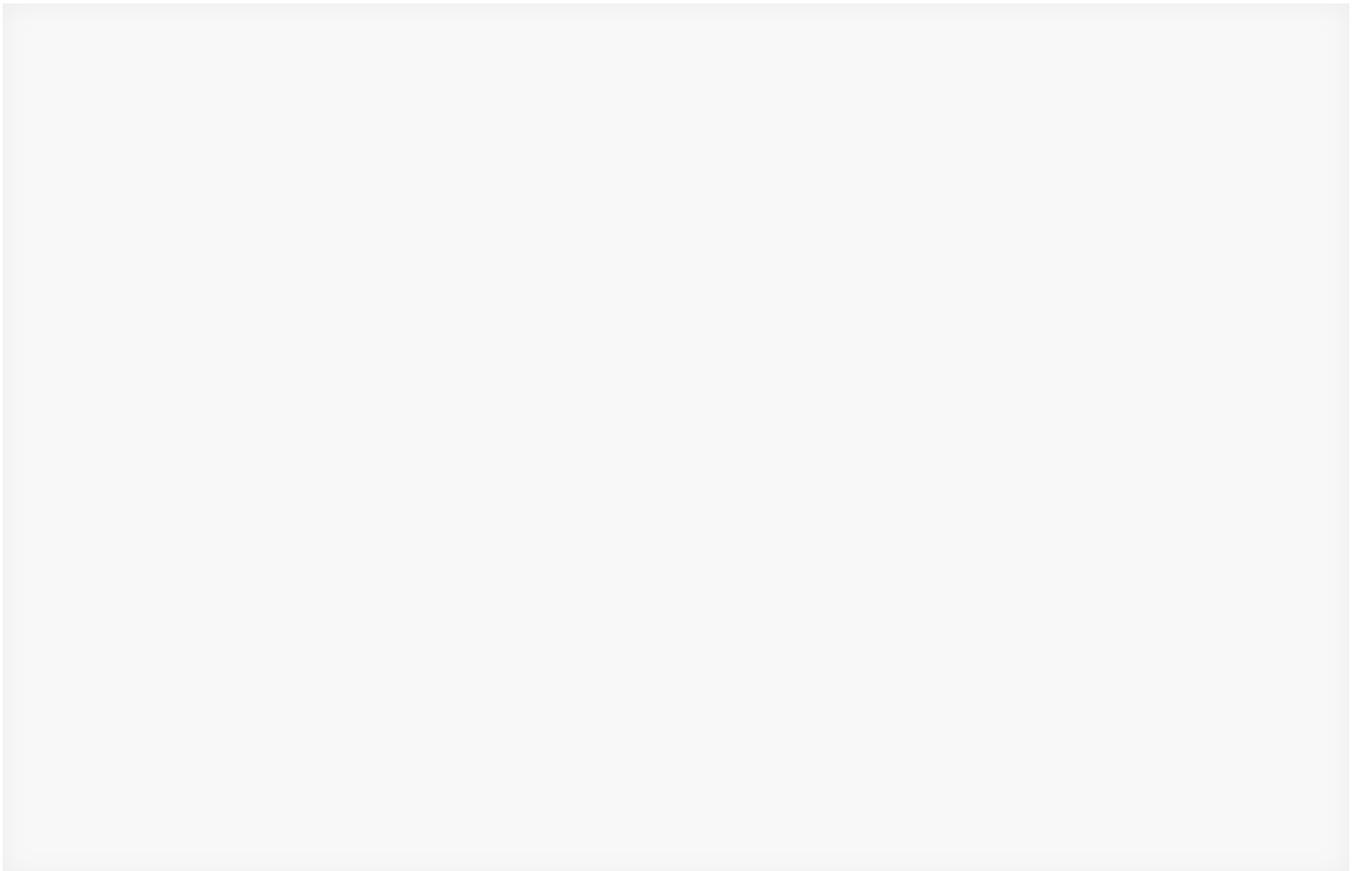
Блюда ориентированы под азиатскую кухню, поэтому большого разнообразия позиций нет. В меню отсутствуют десерты, список напитков скудный — в заведении есть только пиво, чай, молочные коктейли и газировки. Соотношение между ценой и качеством приемлемое.





Блюда:

Салат «Каннам» — в состав блюда входят помидоры черри, картофель пай, морковь по-корейски, куриное филе, пекинская капуста и огурцы. В качестве заправки используются майонез и устричный соус. Салат добротный, порция большая, все ингредиенты сочетаются между собой, овощи свежие. Из азиатского в этом блюде только название, но по сравнению со стандартными салатами — вкус необычный.





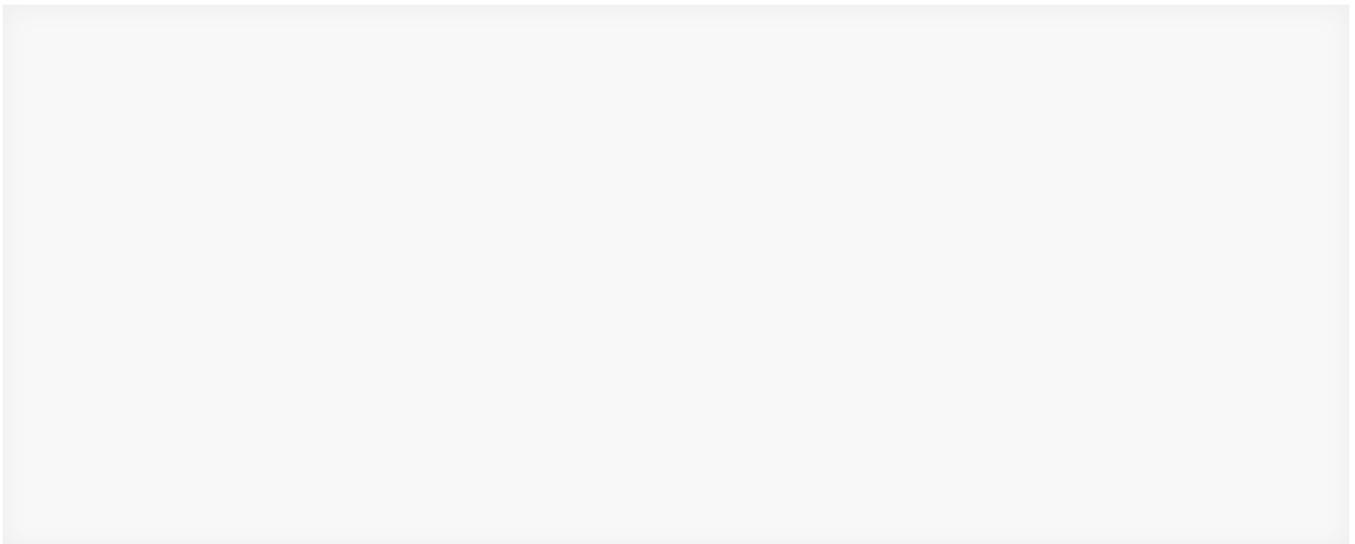
Цена: 240 рублей

«Пибимпаб с курицей» — в оригинальное блюдо входят кусочки мяса (обычно говядина), отварной белый рис и салат из овощей. Чаще всего в рецепте используют редьку дайкон, огурцы, ростки сои и древесные грибы. В качестве заправки используют пасту «кочхучжан», поверх блюда кладут сырое яйцо или яичницу.

В ресторане же представлен адаптированный под русскую кухню рецепт — большая тарелка с овощами, курицей и рисом, сверху блюда лежит мини-яичница. Из овощей — огурцы, кимчи, морковь по-корейски и маринованные брокколи (?). К блюду приносят куриный бульон. Сочетание максимально непонятное, не каждый захочет заправлять морковку по-корейски бульоном и заедать яичницей. Опять-таки от корейского блюда только название. По вкусу — просто съедобно.

Ингредиенты выбраны неудачно, «пибимпаб» — блюдо несложное. К тому же, древесные грибы, ростки сои и редьку дайкон в Иркутске можно спокойно купить. Проблема, видимо, в цене.

Пять баллов снимем за странное сочетание продуктов и несоблюдение оригинального рецепта.

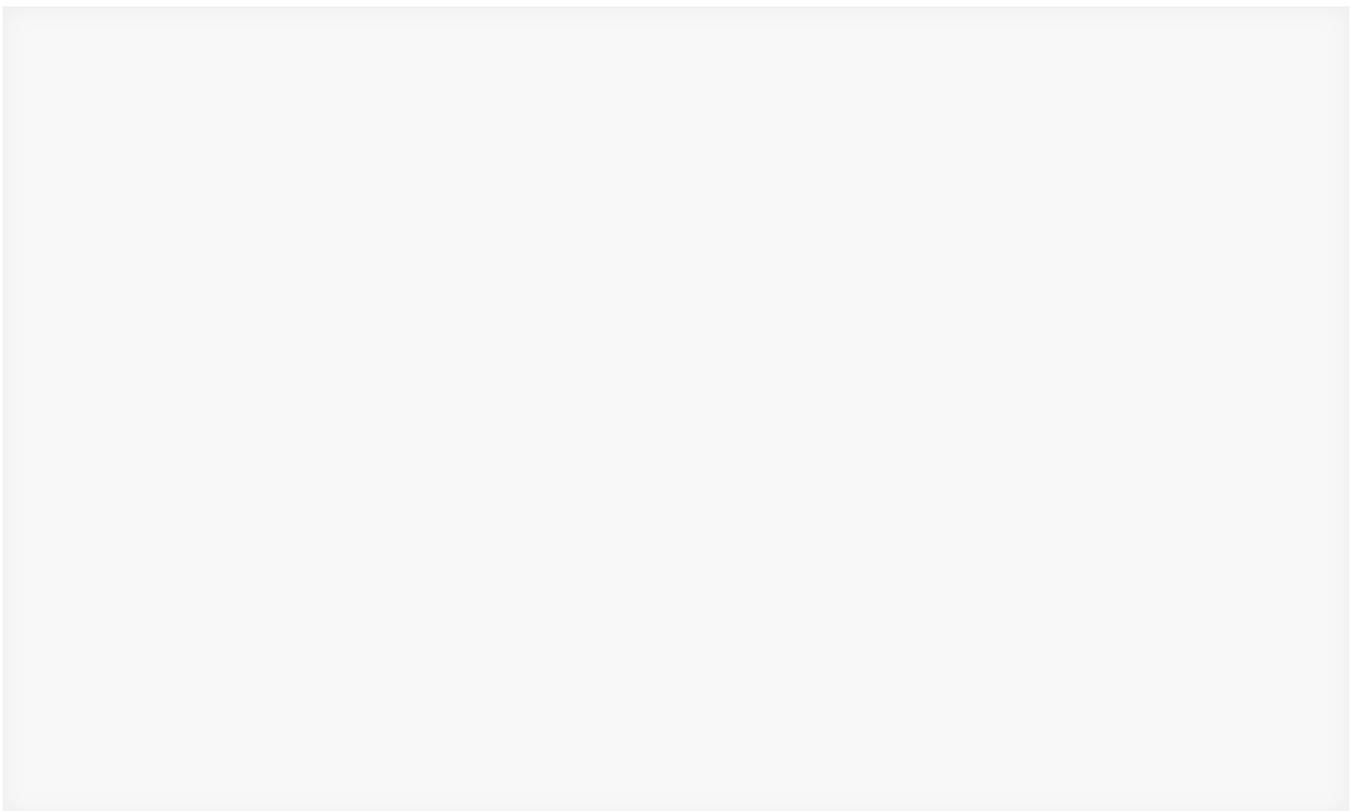




Цена: 355 рублей

«Фо Бо» — блюдо на любителя, от привычного супа кардинально отличается. В состав входят говяжий бульон с анисом (травянистое растение, пряность), корицей и азиатскими специями, отварной говяжий окорок, рисовая лапша, ростки фасоли, красный лук и лимон.

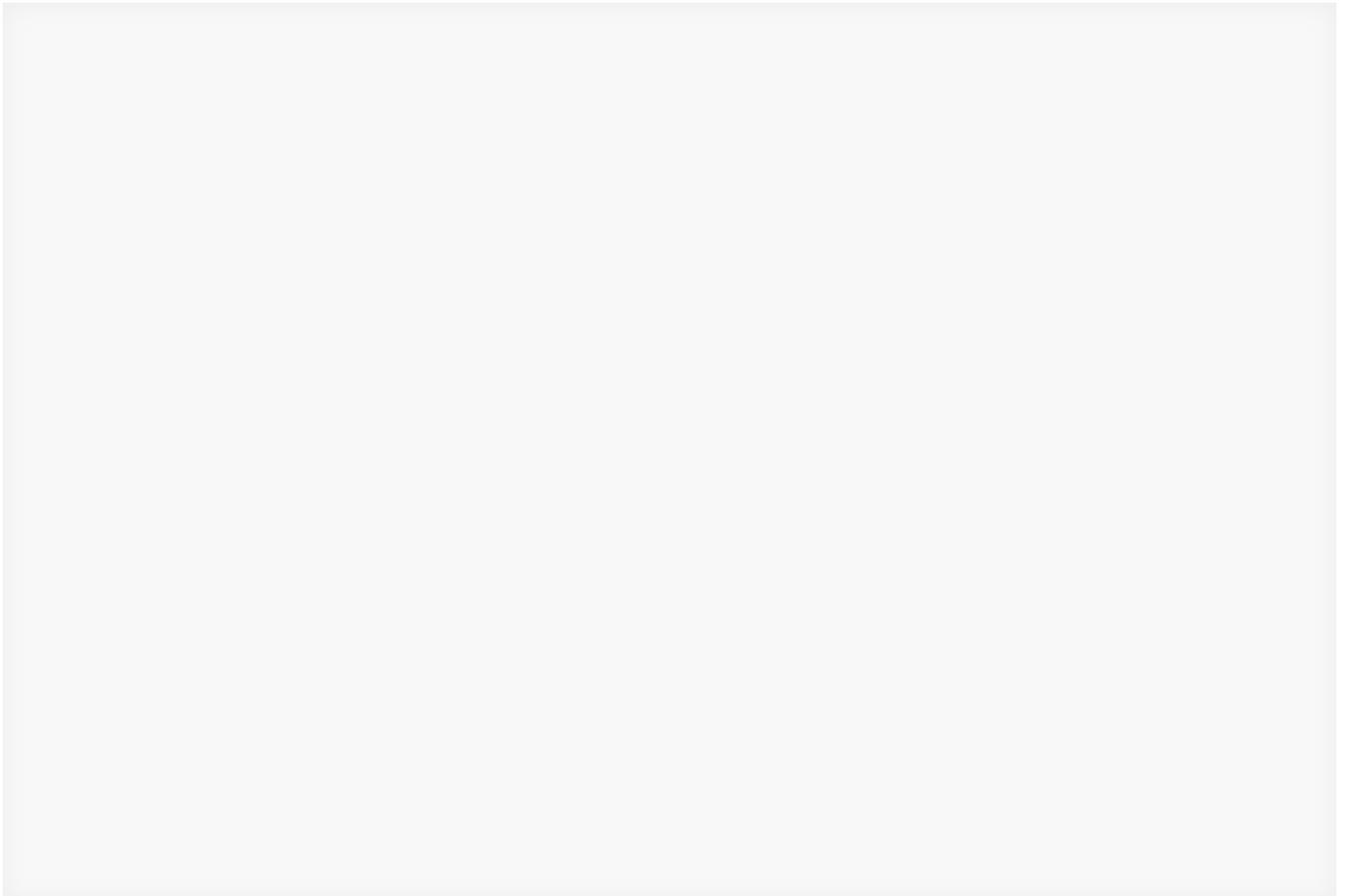
По вкусу — удовлетворительно, правда, немного переборщили с луком. Картинка в меню и реальный вид блюда отличаются. В жизни суп выглядит не очень аппетитно, поэтому три балла снимем.





Цена: 320 рублей

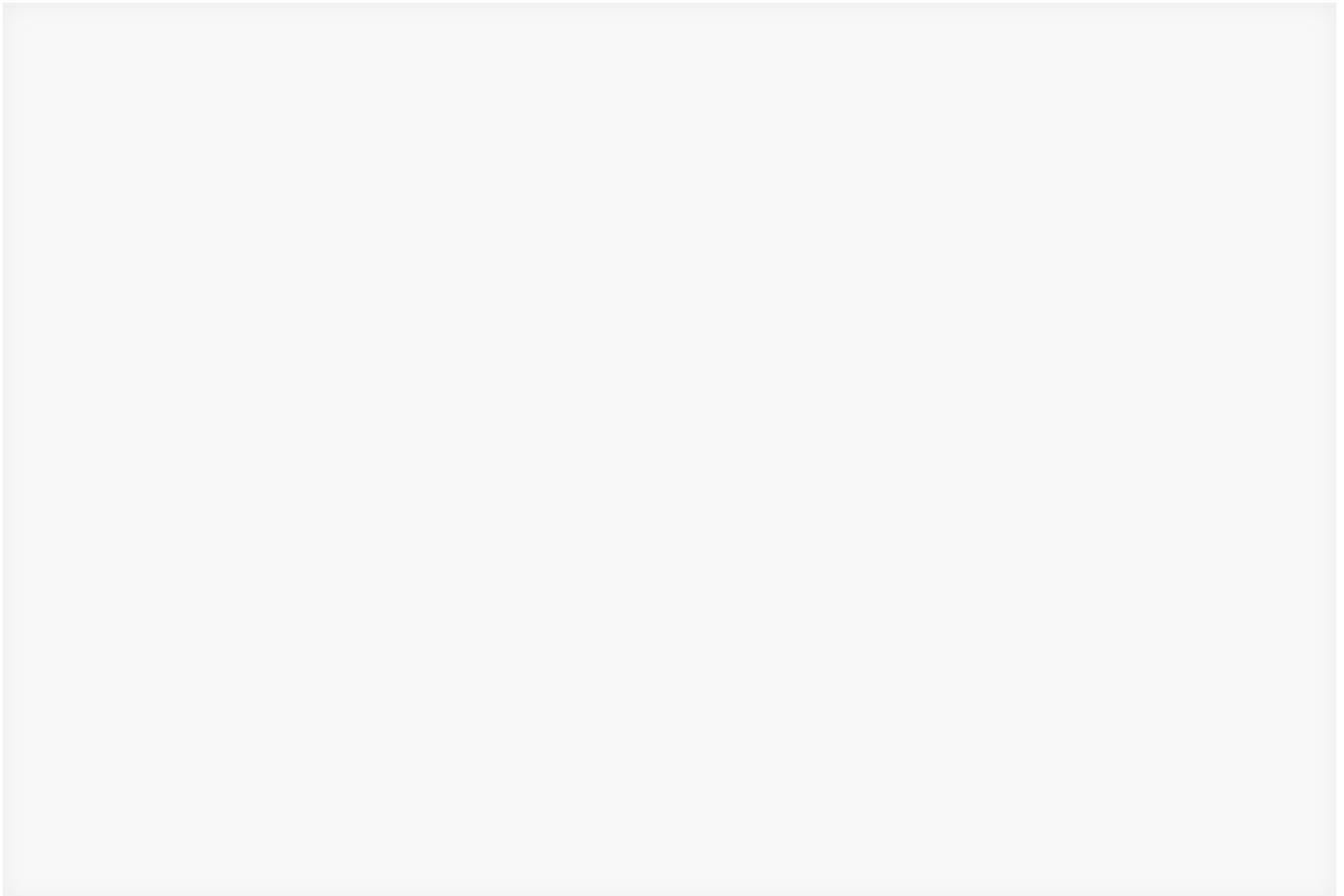
Сет из двух вкусов куриного филе — наши журналисты решили попробовать филе в соусах «каннам» и «чили». Курица — визитная карточка заведения, поэтому готовят её очень вкусно. Оба вида филе были в меру острыми, сочными и ароматными. Бабр советует всем посетителям попробовать курочку в Kannam Chicken.





Цена: 495 рублей

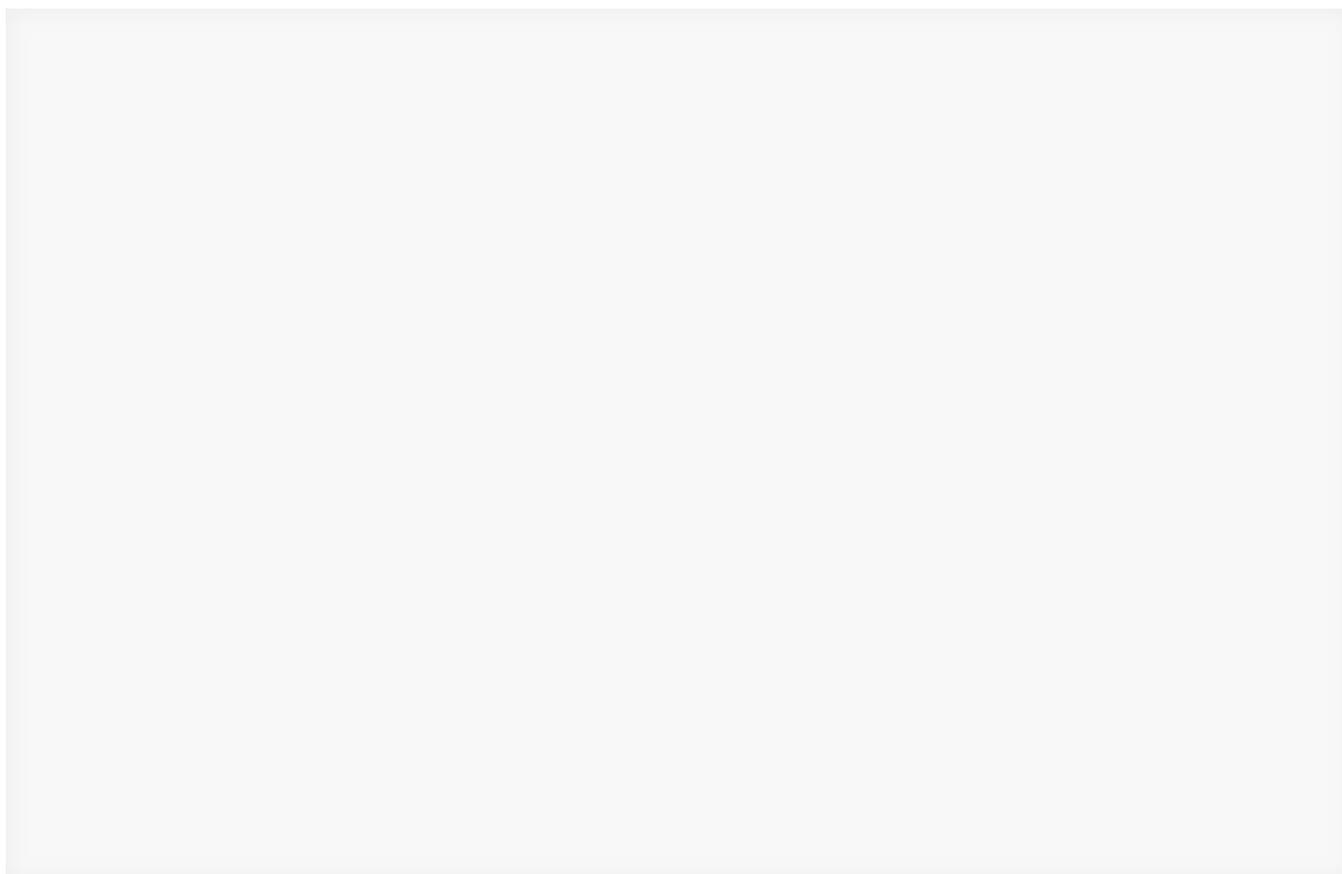
«Кимчи» — на удивление корейская закуска в заведении очень вкусная. Капуста острая, пряная и сочная. Рецепт скорее всего не исконно корейский, но сразу видно, что кимчи делают в заведении, а не покупают на Центральном рынке. За закуску однозначно лайк.





Цена: 95 рублей

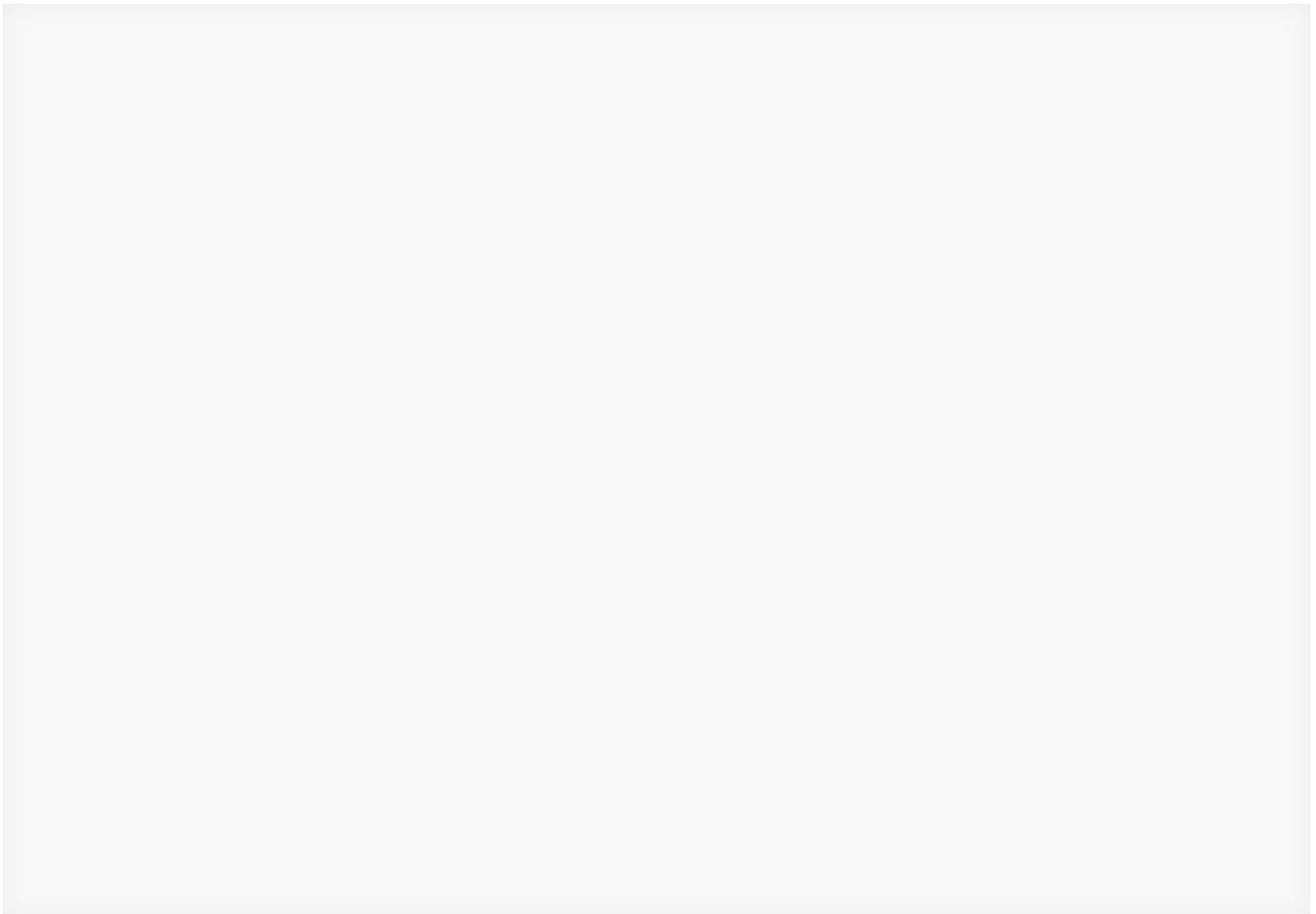
Роллы «Сяке Лава» — в кафе представлен большой выбор роллов, мы решили попробовать эти. В составе — рис, нори, авокадо, сёмга и сливочный сыр. Сверху роллов розовая шапочка из лава соуса с тобико. Восемь вкусных квадратных кусочков порадовали всех. Блюдо обычное, но интерпретация в заведении — то, что надо. Рыбка внутри роллов, кстати, свежая и вкусная.





Цена: 335 рублей

«Чизкейк» — один из трёх десертов в заведении, ни один из них в меню почему-то не представлен. Выглядит не очень аппетитно, однако вкус и текстура десерта порадовали.

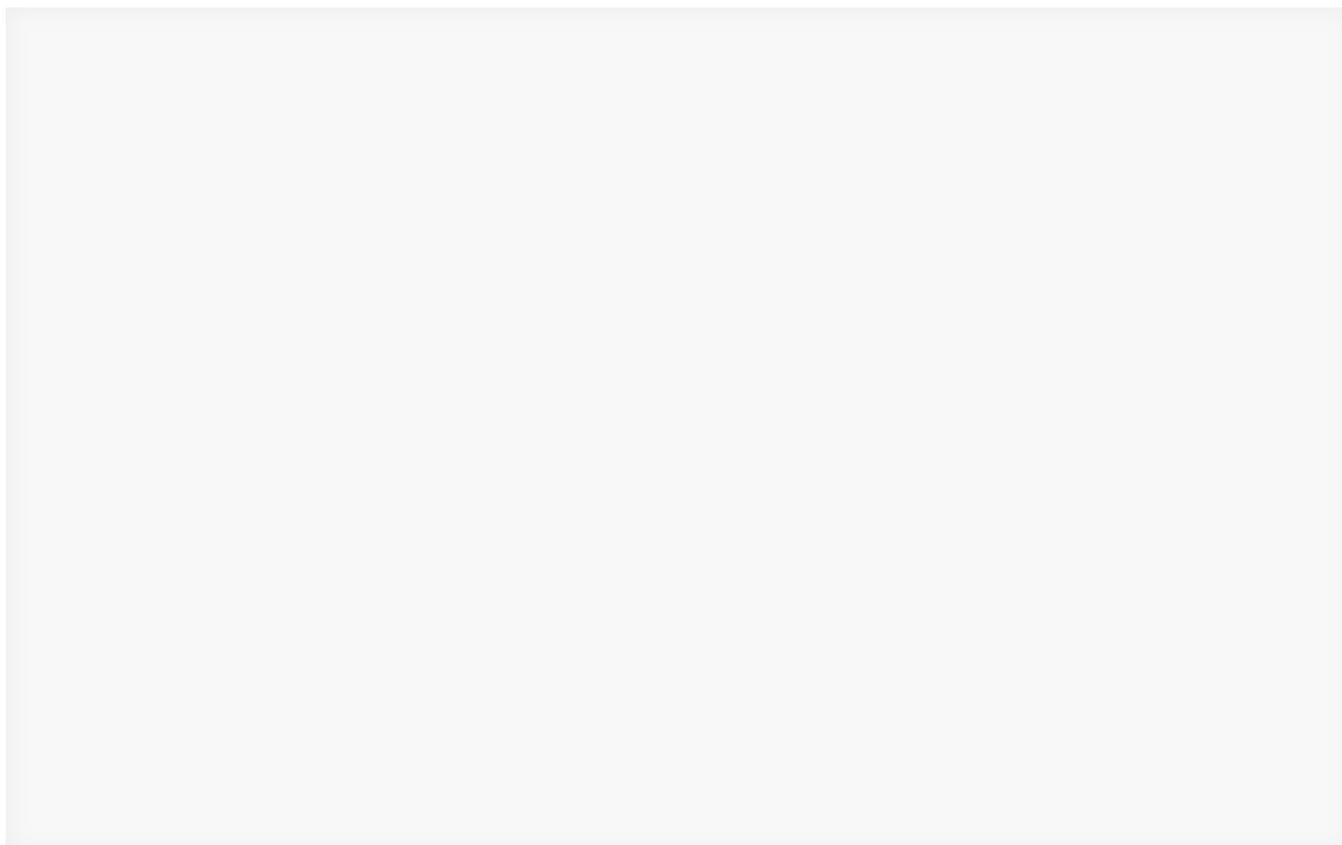




Напитки:

Из напитков наши журналисты попробовали ванильный молочный коктейль и чай с жасмином.

Чай очень вкусный, насыщенный, подаётся горячим, как и полагается. Ничего необычного, чай испортить довольно сложно. А вот коктейль вообще не впечатлил, по вкусу похож на парное молоко с пенкой и ванильным ароматизатором. К тому же, коктейль подали тёплым.





Цена: 125 рублей

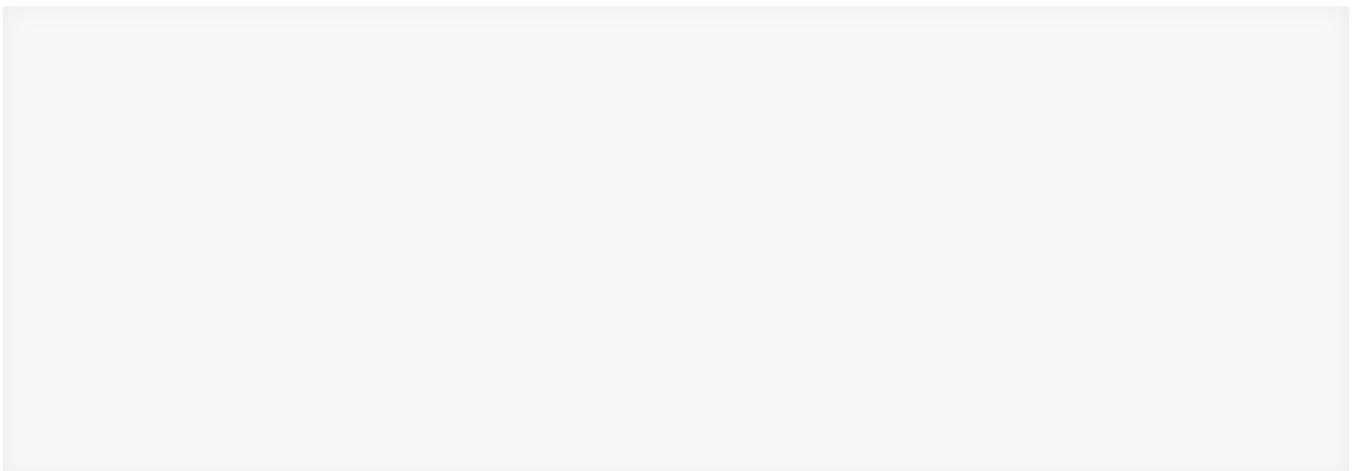
Оценка блюд меню и напитков: 6,2/10

Нужно обновить меню, добавить десерты.

Кухня в заведении — пародия на корейскую, оригинальные рецепты приготовлены с использованием русских, недорогих по цене ингредиентов. По вкусу блюда неплохие, особенно порадовали курочка и салат «Каннам». Над остальными позициями стоит поработать.

Атмосфера и интерьер

Заведение маленькое, есть несколько столиков. Атмосфера в помещении достаточно странная — что-то между американской уличной забегаловкой и школьной столовой в России.



На



стенах граффити, в качестве освещения — фонарики и длинные лампы на потолке.



Кухня в заведении открытая. В помещении достаточно чисто: как в зале, так и в туалете.

Оценка атмосферы и интерьера: 7/10

Сервис

В заведении официанты не подходят к столикам, у стойки есть девушка, которая принимает заказ, нужно подходить самим. Оплата перед трапезой, а не после. Девушки, которые выносят еду приятные, общаются вежливо. Грязная посуда на столе не задерживается, ненужные тарелки убирают своевременно. Блюда приносят спустя пару минут после заказа, значит на приготовление уходит минимальное количество времени. Скорее всего, в заведении есть уже готовые блюда, которые просто разогревают.

Оценка сервиса: 7/10

Резюмируя, заведение максимально странное. Блюда достаточно неплохие, но без недостатков не обошлось. Атмосфера непонятная, вроде бы уютно, но могло быть и намного лучше. **Общая оценка заведения: 6,7/10.** Потенциал у заведения неплохой, но нужно работать над недостатками.

Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 👁 23589
18.09.2022, 05:31 📄 586

URL: <https://babr24.com/?IDE=234773> Bytes: 7390 / 6083 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: **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: 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](#)