

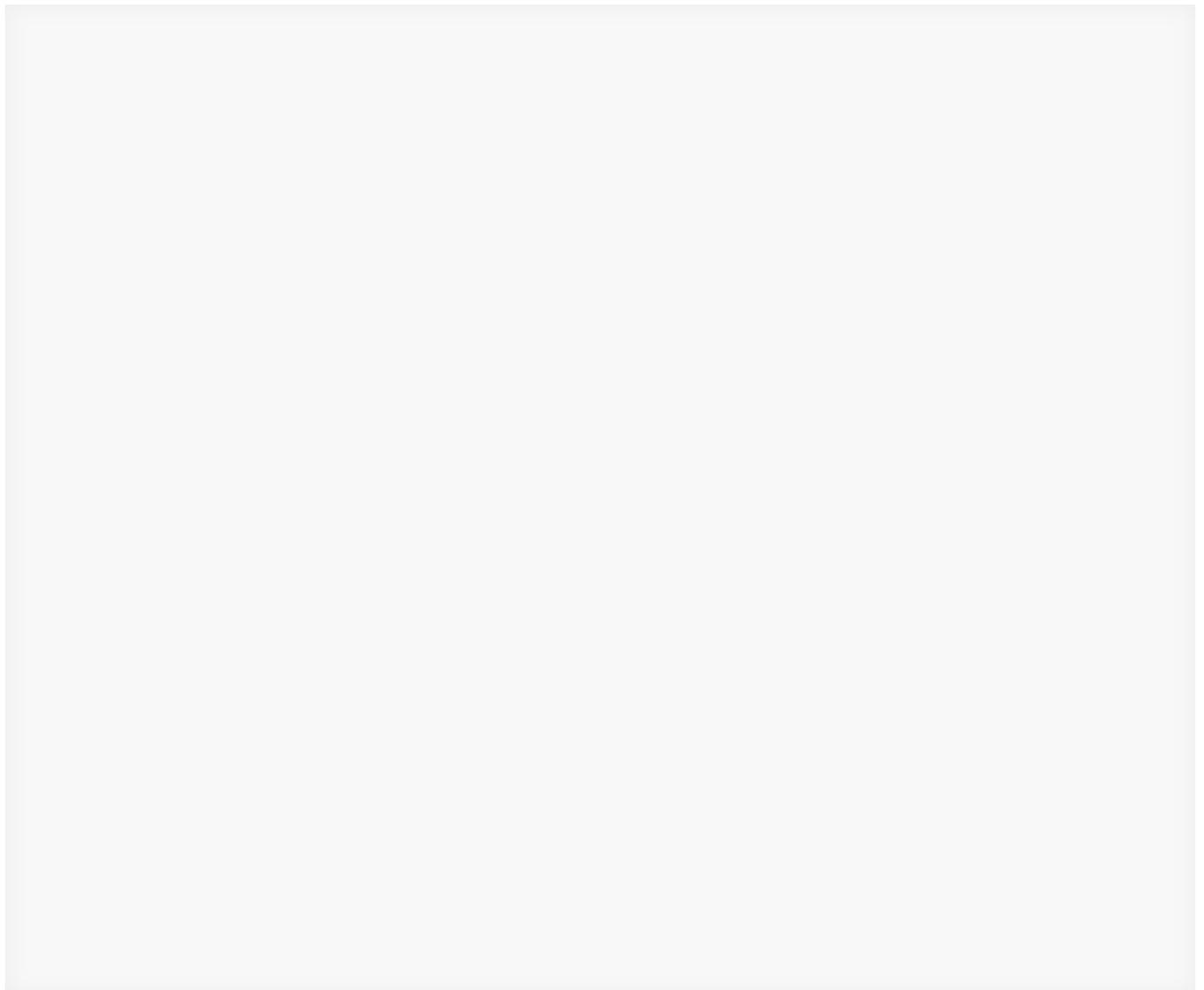
Гастробабр в «Золотом карпе» у «Фортуны»: много и в соевом соусе

Продолжая азиатскую тематику походов по ресторанам и кафе Иркутска, редакция Бабра отправилась в китайское кафе «Золотой Карп», которое располагается на противоположной от «Фортуны» остановке, возле набережной. На это заведение мы наткнулись во время проверки информации, выданной коллегами с одного из городских порталов о том, что в том районе самая вкусная шаурма. Шаурму мы так и не попробовали, кстати — после китайских блюд еда внутрь любого человека ещё не скоро начинает помещаться.

Атмосфера и интерьер

Любое кафе, в первую очередь, привлекает человека вывеской. «Золотой карп» тоже старался. Получилось средне — на той стороне очень много разных едален, только одних шаурмячных три штуки. Однако «Карп» является очень популярным местом — когда мы в первый раз туда зашли, нужно было ещё ждать, пока освободится столик!

У заведения есть веранда с видом на набережную Ангары, недавно отремонтированную и открытую. Выход на набережную тоже есть — если кто-то вдруг в ожидании блюд захочет прогуляться.





Столы в «Золотом карпе» большие. Вчетвером сидеть можно свободно, вшестером — чуть теснее, но всё же усядешься. Официантка сказала, что они рассчитаны на семейные посещения. Ну или приход компаний. Маленьких столиков нет, а одиночки могут либо почувствовать себя барином за большим столом, либо поесть за столом-стойкой.

Когда заходишь внутрь через довольно, кстати, узкую дверь и высокие ступеньки крыльца, тебя ничто не отвлекает: нет резких запахов, нет резкого света и даже при полной посадке нет шума и гама.

Лицом любого заведения общепита является не хостесс, которая, кстати, тут тоже есть, не гардероб, которого нету — только пара вешалок по углам. Неудобно, к слову, раздеваться у чужого стола, особенно зимой и в «час пик», когда в кафе полно народу. Лицом является туалет. В «Золотом карпе» их два. В одном нет

раковины, зато есть оборванные обои. В другом есть раковина, унитаз — но нет замка. То есть дела — в одном, руки мыть — в другом. Надеемся, что это очень временно, потому что очень неудобно. И расположение туалета рядом с кухней... 4 балла за «лицо» из 10.



Кухня – прямо, туалет
— налево

Парковки у «Золотого карпа», что на Октябрьской Революции, нет. Однако несколько парковок есть чуть подальше. Да и в принципе, припарковаться на этой стороне дороги, напротив «Фортуны», проблем нет. А

само кафе находится на остановке общественного транспорта. За транспортную доступность — 10 баллов из 10.



Атмосфера в кафе — обычная. Стены стеклянные, для любителей уединения не особо подойдёт. Жалюзи есть, но днём их не опускают. Музыка совершенно негромкая. За атмосферу — 9 баллов из 10, один балл снимаем за вешалки.

Меню, еда и напитки

Мы выбрали столик внутри основного зала — на веранде всё же холодновато уже. Меню принесли быстро. Как и во многих китайских кафе, оно двуязычное — на русском и китайском. Само меню скромное, неяркое,

содержит только название блюда, список составляющих, вес и цену. Вес радует — 300-400 граммов, одного салата хватит, чтобы наесться, особенно учитывая то, что большинство китайских салатов так или иначе содержат мясо. Позиций в нём не сильно много, но и не мало. И, хотя кафе на дверной вывеске позиционирует себя как заведение с китайской и японской кухней, ни одной позиции японской кухни мы в меню не нашли.



Поскольку в «Золотой карп» мы пришли не в одиночестве, то решили заказать пару салатов на всех и по одному горячему блюду на каждого.

Один салат был чисто овощным — помидоры, огурцы и лук — но не просто с солью и маслом, а в своего рода маринаде, с уксусом и кунжутом. Что сказать? Свежие овощи — везде свежие овощи, что в Китае, что в

России. Особенно летом или осенью. Ароматные, лук в меру острый и с кислинкой — маринованный. Огурчики хрустят. Помидоры нормального качества. 10 баллов из 10.

250 граммов, 230 рублей.



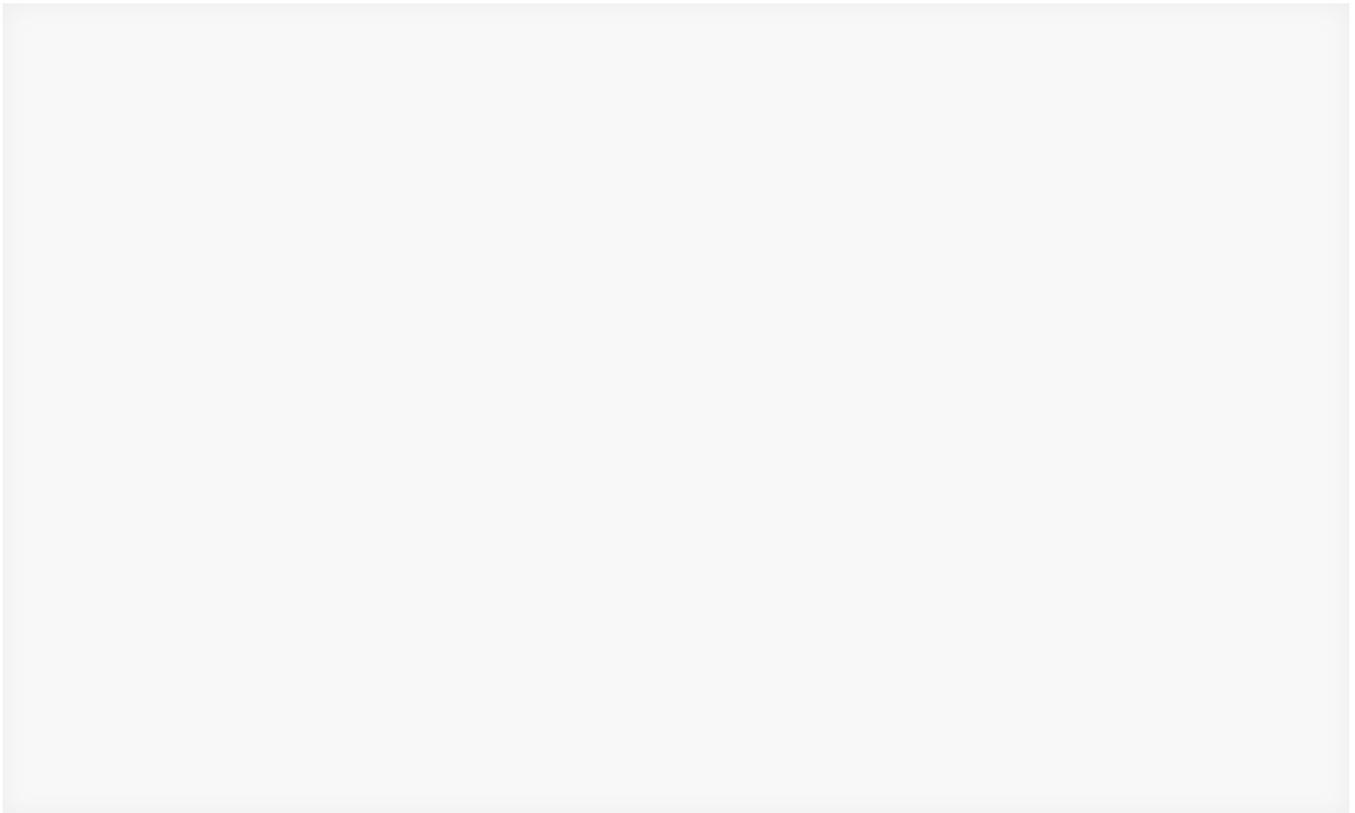
Второй салат — один из самых популярных: свиные ушки с огурцами в соевом соусе, с морковью, маслом и кунжутом. Соуса было много. Ушей свиных — тоже. Уши мягкие, сварены хорошо, зубы не сломаешь. А вот огурцы тоже были мягкие, равно как и морковь. И было их, скажем так, маловато. Это, конечно, на любителя — но нам хотелось бы побольше овощей. 8 баллов из 10.

300 граммов, 330 рублей.



Первое горячее блюдо — это свинина с рисом. Тоже довольно классическое блюдо: тонкие ломтики свинины, сладкий перец и морковь в соусе, а также рис на пару. Соус — с добавлением соевого, подливка с крахмалом вместо русской муки. А так — ну гуляш и гуляш. Овощи «аль денте» и крупными кусками. Мясо мягкое, жира нет. 8 баллов из 10.

400 граммов, 320 рублей.





Второе горячее блюдо — лапша вок. В меню указано, что она может быть либо с морепродуктами, либо со свининой. А мы решили узнать, могут ли в «Золотом карпе» по желанию клиента поменять ингредиенты. Оказалось — могут. Плюстик в графу сервиса! Вместо свинины нам положили курицу. Блюдо тоже огромное, мяса достаточно, лапша круглая. Овощи нарезаны соломкой, посыпано кунжутом. А вот соуса могло бы быть побольше. Кстати, к лапше подали дополнительно горстку салата из капусты в той же тарелке. На наш взгляд — лишнее. 9 баллов из 10.

350 граммов, 250 рублей.



третье горячее — картофель со свининой на сковороде. Картошка «чипсовыми» ломтиками, не дольками, не соломкой. Такие же слайсы свинины без жира и сала, что не может не радовать. И в этом блюде был лук! В других мы его не нашли... Почему — неизвестно, на этот вопрос нам никто не ответил. Минусом блюда для нас стало огромное количество соевого соуса и масла. Вкусно, но выудить из соуса еду — сложновато. 8 баллов из 10.

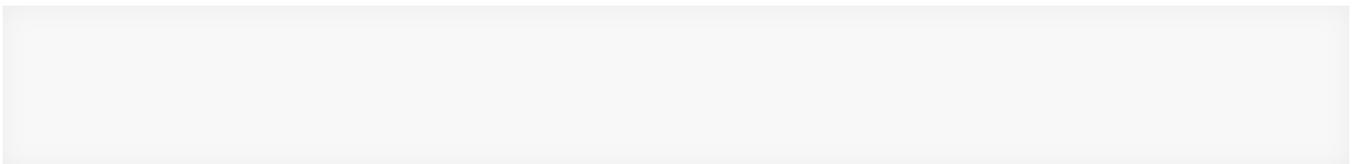
300 граммов, 300 рублей.

В



качестве хлеба предлагались жареные лепёшки или пампушки из пресного теста. Мы выбрали второй вариант — эти булочки готовятся на пару и довольно-таки вкусны. Только не стоит подавать эти булочки на салфетке — они к ней прилипают, а любителей есть бумагу в мире мало. 9 баллов из 10, минус балл за подачу.

30 рублей за штуку.

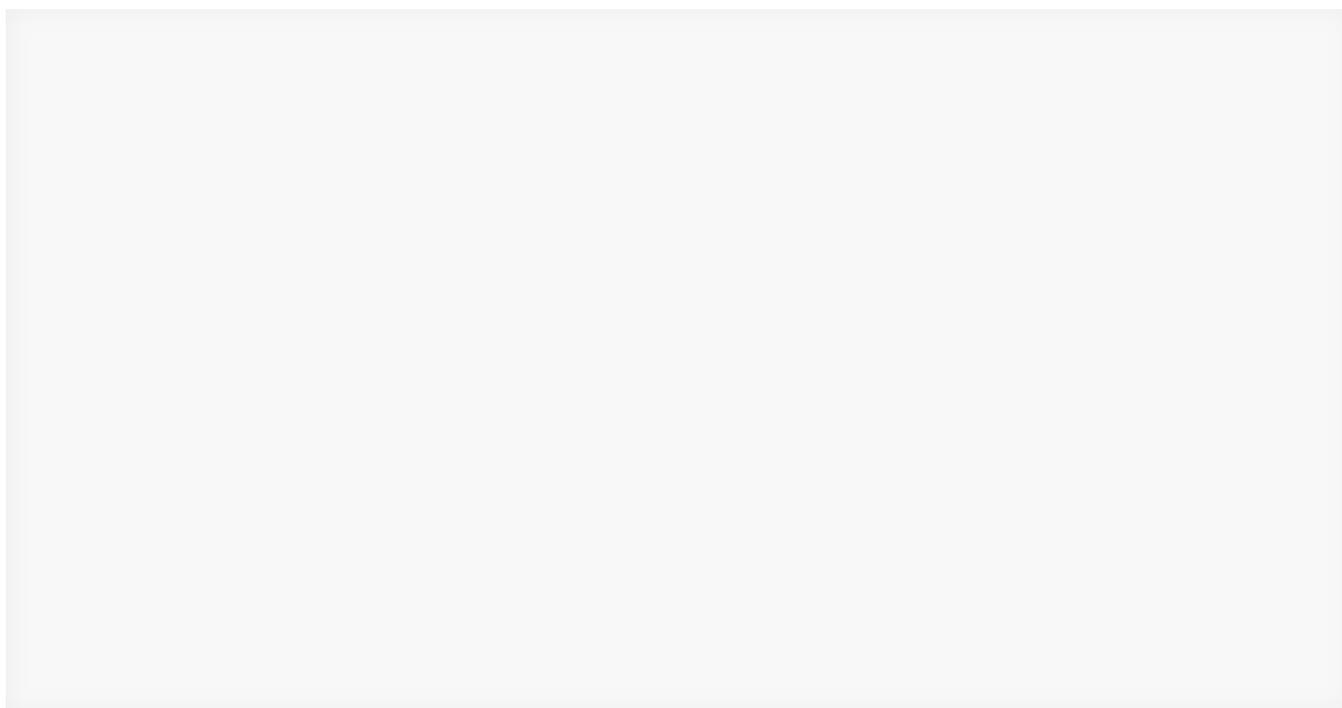




сожалению, мы не нашли в меню десертов. Карта напитков входила в состав основного меню и содержала несколько видов лимонадов, пять видов зелёного чая, с десятком сортов пива и несколько позиций крепких напитков. Из пива и крепкого алкоголя китайских водок или пива не было. Мы просто пили лимонад «Мохито» и зелёный час «Молочный улун» в чайнике.

Лимонад был с лимоном, без лайма и с мятным сиропом. Много льда. Листиков мяты нет. Вода — газированная. Просто нарезали лимон, долили сиропа и воды, бухнули льда и поставили соломинку в бокал. Даже в пиццерии подача и приготовление было лучше, а цена ниже. Вкус, кстати, тоже не особо. Лимон только освежал. 4 балла из 10 за лимон.

150 граммов, 155 рублей





Чай — обычный зелёный. Заварился хорошо, хватило на четыре чашки. Тут без претензий: 10 баллов из 10.

500 граммов, 150 рублей.

Атмосфера и сервис

Заказ у нас принимал один официант, молодой мальчик. Принял тщательно, записал, повторил, о замене ингредиента уточнил сразу. Этому мальчику — 10 баллов.

Блюда приносила девочка. Вразной. Сначала — свинину с рисом, потом лимонад, потом овощной салат, потом лапшу, потом второй салат. И когда уже двое из компании практически наелись, прибыл картофель на сковороде. Остальные были вынуждены попить лимонад и чай в ожидании, пока третий участник обеда

закончит трапезу. За разной — 3 балла, а вот за дополнительные тарелки, чтобы разложить салаты, добавим балл. И ещё один — за ответы на вопросы, которых было много. И один — за контейнеры, чтобы забрать с собой часть блюд, которые остались. 6 баллов из 10.

Итоги

За еду «Золотой карп» получает 8,5 балла из 10. За сервис и атмосферу — 7,9 балла из 10.

Итог: поесть тут можно, если нужно поесть быстро и сытно. В принципе, такое заведение в Китае называют «чифанька» — закусочная, маленькая столовая с недорогой едой. В чём, кстати, и заключается прелесть этого заведения, да ещё и рядом с таким проходным местом, как «Фортуна». Приедем в «Автоград» – зайдём ещё.



Автор: Алина Саратова © Babr24.com ОБЩЕСТВО, СОБЫТИЯ, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 30.09.2022, 14:19 👁 696 👁 27443

URL: <https://babr24.com/?IDE=235330> Bytes: 8971 / 7943 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: **Алина
Саратова.**

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](#)

