

# Гастробабр в Tom Yum: интересный интерьер, но невкусный Том Ям

*Гастробар Tom Yum — жгучая Азия в суровой Сибири!*

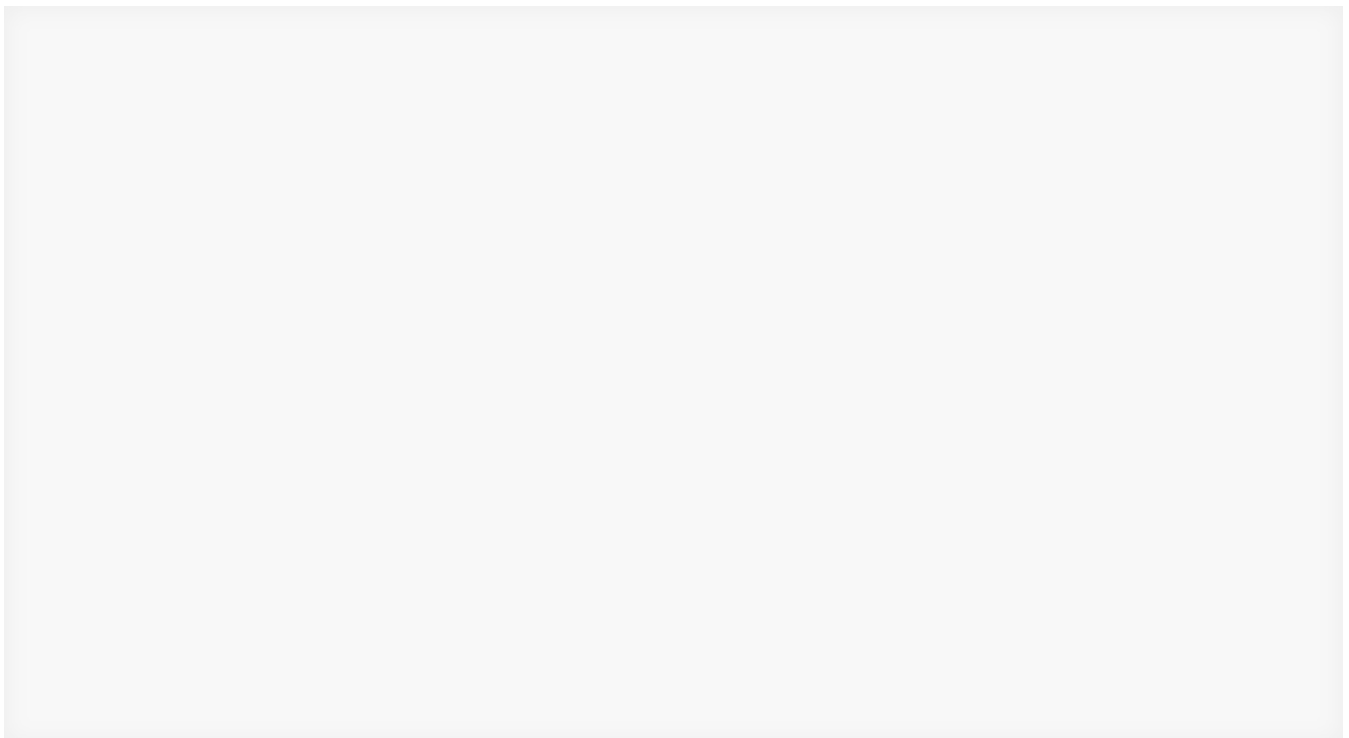
На этой неделе Бабр расскажет о паназиатском заведении — гастробаре «Tom Yum». Не будем таить, после посещения у наших журналистов остались смешанные впечатления.

Tom Yum — просторное заведение, которое пользуется популярностью среди жителей Иркутска. В городе есть один филиал, который расположился по адресу: улица Верхняя Набережная, 145/16. Отзывы о гастробаре на разных платформах в основном положительные, хотя и не совсем объективные. Ничего удивительного нет, ведь официанты вместе со счётом приносят сертификат, который предлагает бесплатный десерт за оставленный отзыв в 2gis. Сравнивая с другими азиатскими заведениями, которые мы посещали, качество в Tom Yum значительно ниже. Например, корейское кафе [Kimchi](#) порадовало вкусными блюдами с оригинальными рецептами, а ресторан [Pho me](#) поразил нас приятной обстановкой и вкусными десертами. А вот в Tom Yum, к сожалению, никакой изюминки нет.

## Блюда, меню и напитки:

Меню:

Цены в заведении достаточно высокие, но не астрономические. В среднем каждое блюдо в меню стоит примерно 400-600 рублей. Соотношение между ценой и качеством очень сомнительное. Спойлер: половина блюд оставили у нас не самые положительные впечатления. Меню не разнообразное, всё-таки азиатский ресторанчик, так что никаких чизкейков, пасты и «Цезаря» тут не найти. В заведении представлены тайские, китайские и японские блюда. Есть карта бара, сезонное предложение и детское меню. Оформление очень приятное — фотографии блюд на приятном фоне, без лишней мишуры. Однако в меню не прописаны ингредиенты, вместо них — креативное, но недостаточно информативное описание.

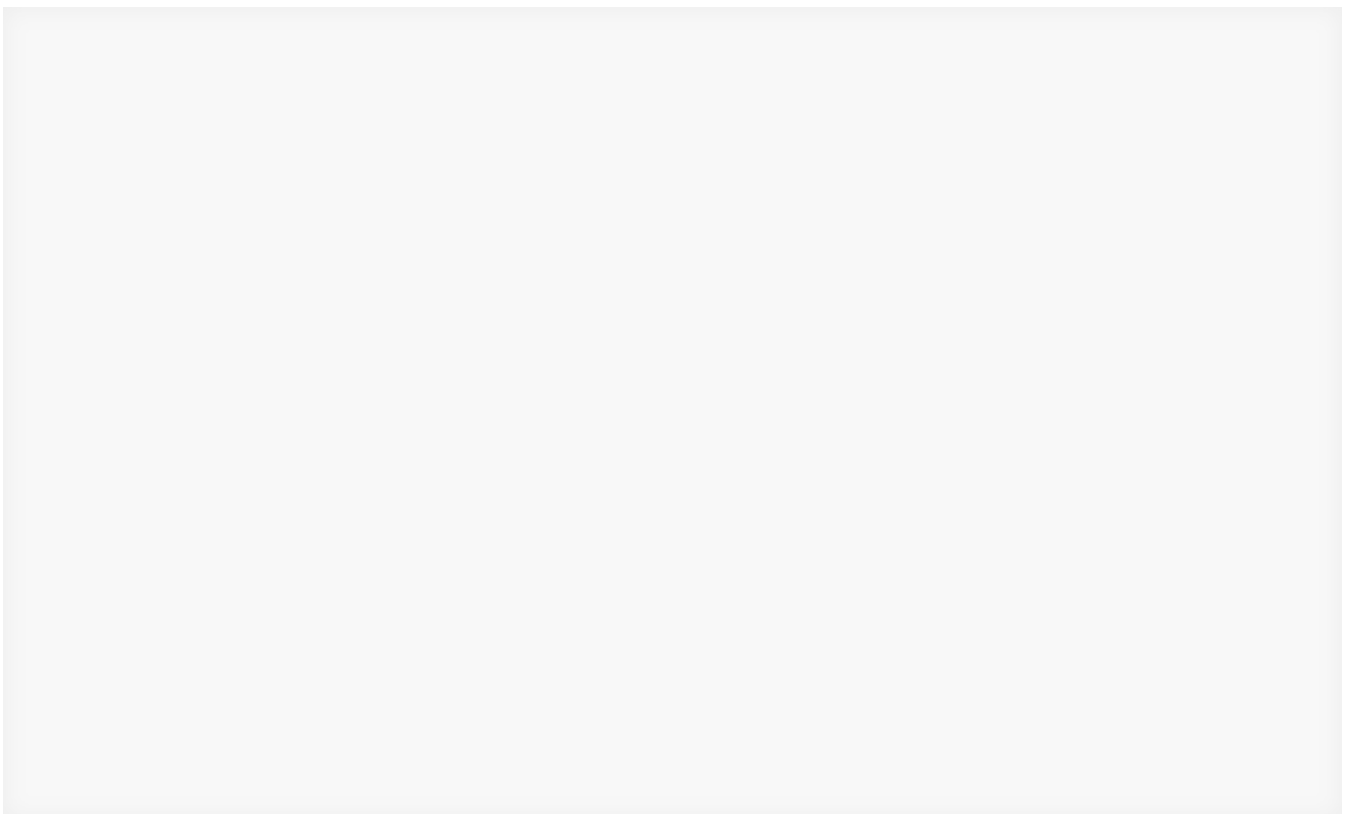




Блюда:

В заведении наши журналисты отведали Том Ям и роллы из основного меню и салат, лапшу и десерт из сезонного.

«Салат Чафан» — большая тарелка с морковью по-корейски, огурцом, капустой, свёклой и свининой. Все ингредиенты порезаны соломкой, к блюду подаётся чесночный соус. По вкусу — простой, сочный и сытный салат, пойдёт не только на закуску, но и в качестве самостоятельного блюда. Находится в сезонном меню.





Цена: 390 рублей

«Том Ям с морепродуктами» — популярное тайское блюдо, которое имеется в меню практически каждого азиатского заведения.

«Осторожно: вызывает зависимость! Тонизирующий король тайской кухни с кокосовым молоком в составе. Классический вариант с креветками, кальмаром, мидией в створке. Подается с порцией пропаренного риса», — такое описание представлено в меню ресторана.

По итогу блюдо не соответствует своему красивому описанию. В миске мы обнаружили сладкий и не такой уж и острый бульон, три не самые вкусные креветки, странные на вкус мидии и толстые куски кальмара. Из помидоров — половинка Черри. Минус.

Иронично, что в заведении с названием Tom Yum, «Том Ям» далеко не самый вкусный.



Цена: 540 рублей

Роллы «Калифорния Кани» — ещё одно разочарование.

«Старая добрая «Калифорния» со снежным крабом в дополнении нежнейшей запеченной шапочки!» — такое описание предоставлено в меню.

Обычно в иркутских заведениях цена на роллы «Калифорния» варьируется от 250 до 400 рублей за восемь кусочков. В Tom Yum же за 460 рублей приносят шесть штук роллов с шапочкой. Всё бы ничего, если блюдо было бы действительно вкусным. Роллы выглядят аппетитно, так и хочется скорее их попробовать. Однако когда долгожданный кусочек оказывается во рту, понимаешь, что икра сомнительного качества, а авокадо настолько не спелый, что приходится прилагать усилия, чтобы прожевать его. И снова минус.

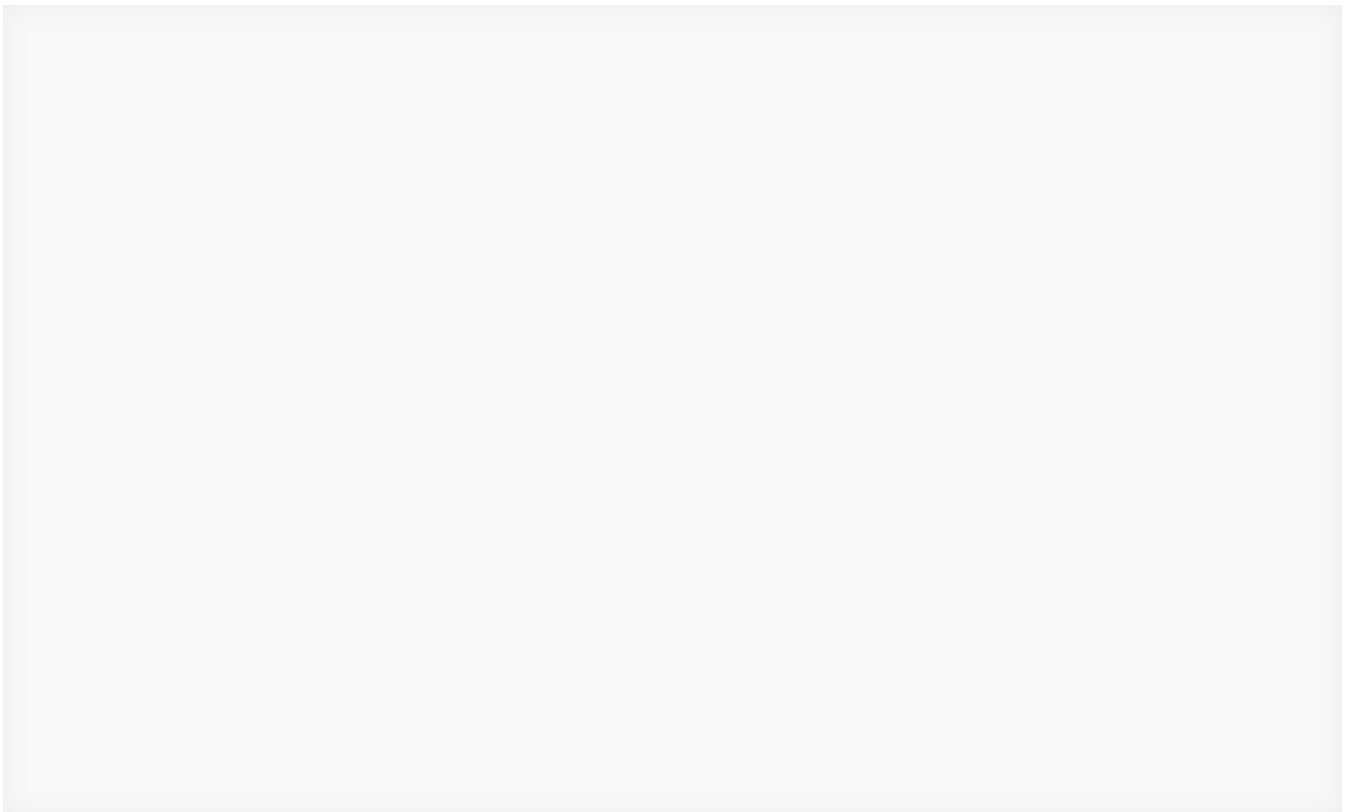




Цена: 460 рублей

«Сингапурская лапша» — стандартное и сытное блюдо, которое можно найти почти в каждом азиатском ресторане. В составе: лапша (скорее всего рисовая), пара креветок с хвостиками, морковь, сочные кусочки свинины в достаточном количестве и зелень. Простое и вкусное блюдо, особенно порадовала порция, одной такой лапшой можно неплохо наесться.

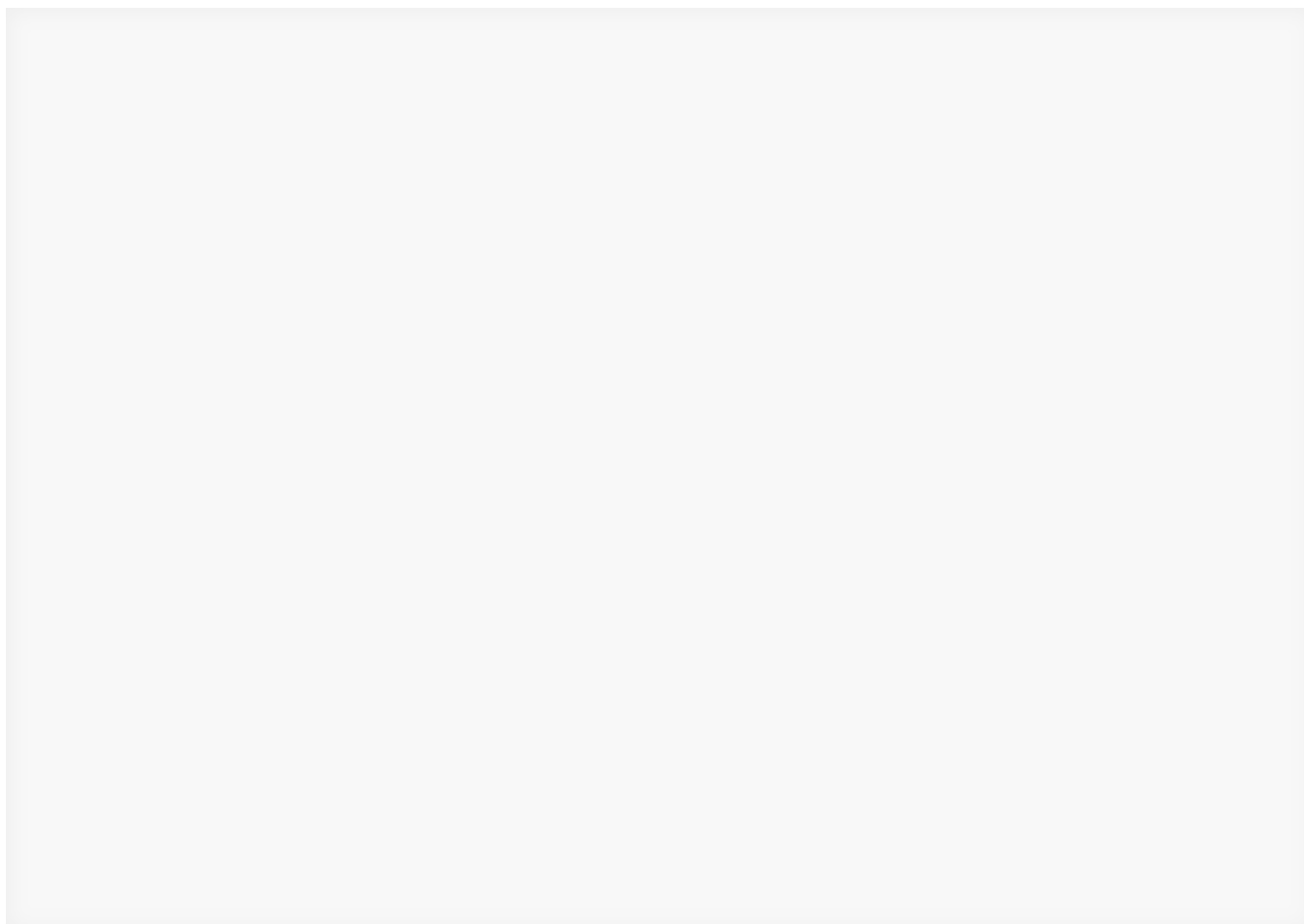
Минус в том, что цена для такого блюда — завышенная.





Цена: 490 рублей

Также мы попробовали десерт «Сандей Тропики», который порадовал нас своим необычным и изысканным вкусом. В составе: пломбир, сорбет из манго, орехи, печенье и мини-безе.

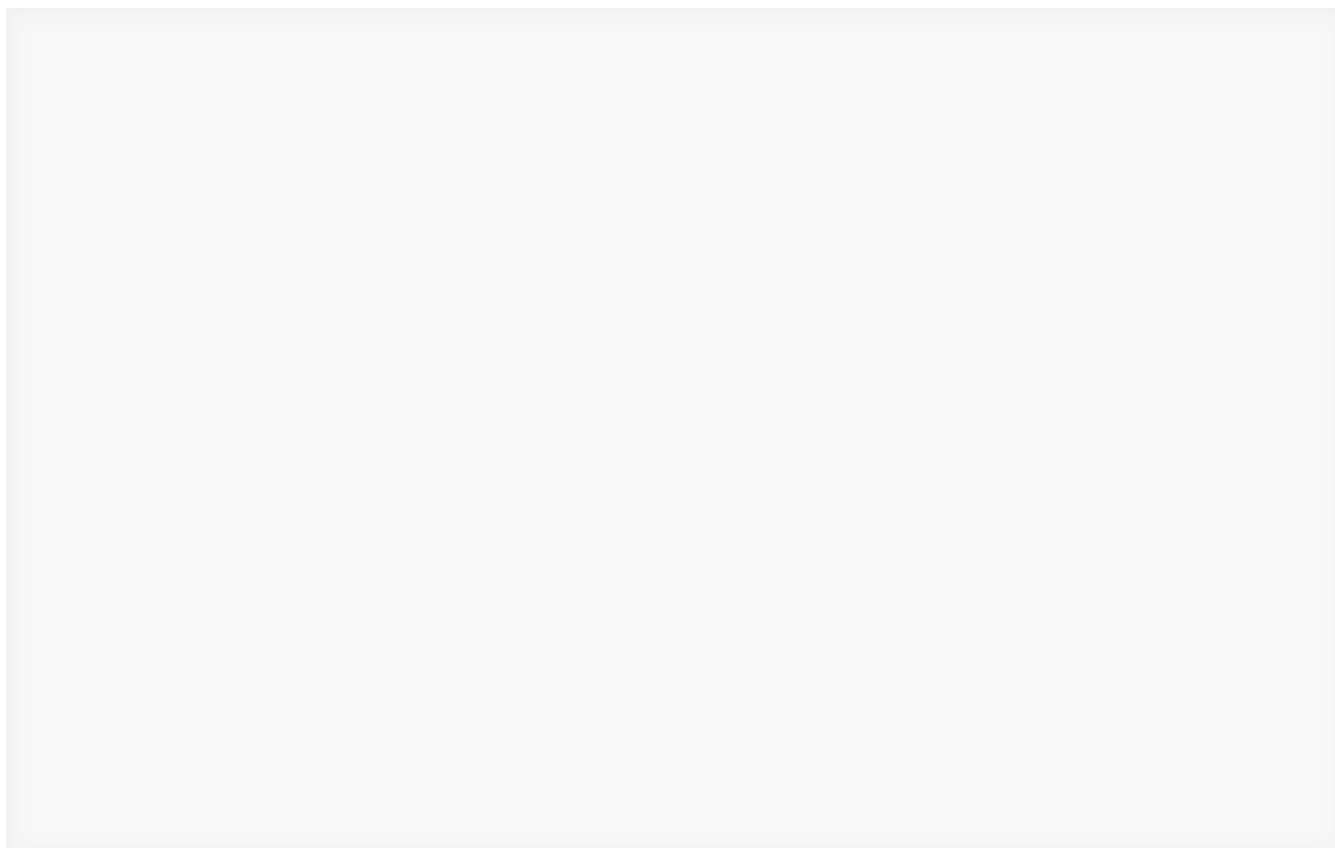




Цена: 360 рублей

Напитки:

Из напитков наши журналисты выбрали «Мохито», чай «Облепиха-чили» и «Настойку на анисе». Напитки оставили положительные впечатления, лимонад освежающий и в меру сладкий, чай насыщенный, а настойка крепкая и с травянистым вкусом. К напиткам, кстати, приносят открытку.







Цена: чай — 340 рублей, настойка — 160 рублей, «Мохито» — 220 рублей.

Оценка блюд, меню и напитков: 6,7/10



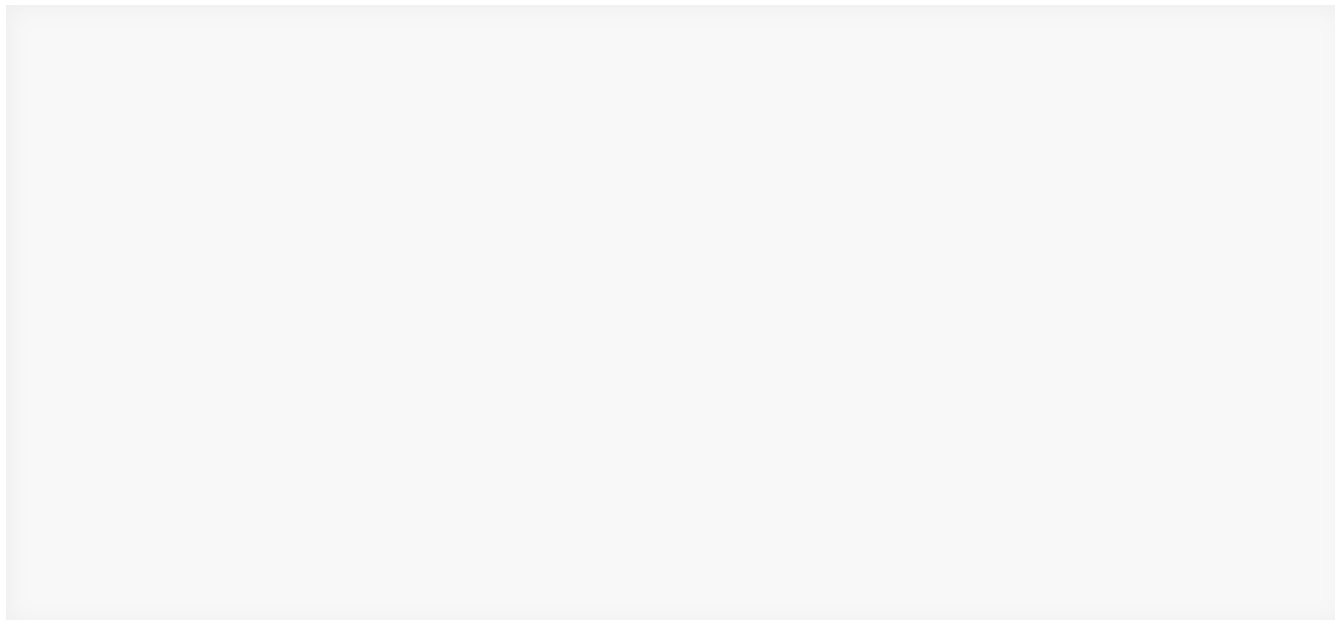
Разочаровали роллы и «Том Ям», стоит поработать над рецептами и следить за качеством ингредиентов.

### **Атмосфера и интерьер:**

В заведении есть три зала с разными локациями, которые, судя по интерьеру, символизируют Таиланд, Китай и Японию. Также есть зал для банкетов и детская зона. В целом в заведении имеются около 20 столиков и барная стойка. Наши журналисты заняли столик в «зелёном» зале.



Оформление, в принципе, прикольное — на стенах листья папоротника, на столиках креативные баночки с солью и перцем в виде обнимающихся человечков, есть стеллаж со свечками, меню и журналами.





В



уборной есть три кабинки, в которых чисто. Есть раковина, сушилка для рук и зеркало, дополнительных принадлежностей не представлено.



В



вечернее время в заведении посетителей не так уж и много, вполне можно выбрать столик без брони.

Оценка атмосферы и интерьера: 8/10



## Сервис:

В заведении наших журналистов встретила и провела к столику девушка, которая оказалась официанткой. Девушка принесла меню, подошла через пять минут и записала заказ. Представилась официантка только когда принесла счёт. Ничего особенного в сервисе не было. Блюда приносили своевременно, лишняя посуда на столе не задерживалась, а официантка общалась обычно, без излишней вежливости.

Оценка сервиса: 7/10

Резюмируя, Том Yum — заведение среднего качества, хотя по картинке в интернете такого и не скажешь. Организаторы продвигают заведение в социальных сетях, получается у них это хорошо, ведь многие посетители действительно остаются довольными. Однако наши журналисты никакого шарма в заведении не уловили. **Общая оценка заведения 7/10.** Бабр надеется, что ребята из Том Yum исправят недостатки, и все посетители останутся довольными.



Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 👁 28645  
08.10.2022, 07:57 🔄 956

URL: <https://babr24.com/?IDE=235663> Bytes: 8191 / 6344 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](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Автор текста: **Денис  
Миронов.**

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot\\_bot](#)

эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

#### СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)