

Гастробабр в «Траттория Маміні»: семейный ресторан с хорошим сервисом и вкусными блюдами

Комфортная атмосфера, приятное и своевременное обслуживание, уютная обстановка в европейском стиле и, конечно, великолепный панорамный вид.

На этой неделе Бабр расскажет про семейный ресторан «Траттория Маміні», который расположился на верхней набережной Ангары. На удивление заведение оставило у журналистов только положительные впечатления.

«Любимый многими горожанами и гостями города Иркутска, траттория Маміні, который находится в одном из самых романтичных и привлекательных мест города Иркутска, обновил концепцию меню! Теперь в траттории можно отведать настоящие итальянские блюда: паста, пицца, блюда из морепродуктов, карпаччо и много-много разнообразных и изысканных блюд, которые полюбит даже самый настоящий гурман», — именно такое описание представлено на сайте заведения.

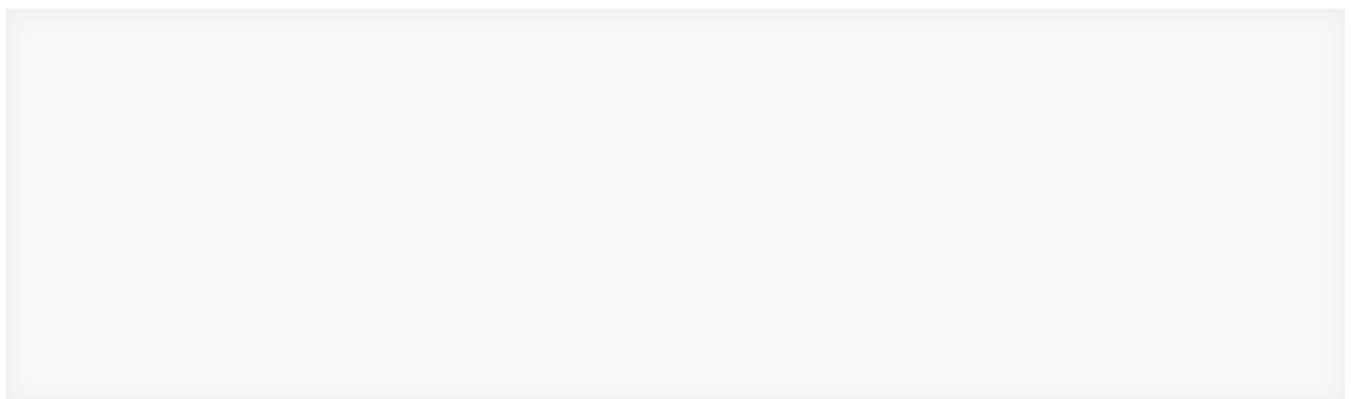
В целом описание правдивое, соответствует качеству ресторана. В Маміні наши журналисты нашли несколько недочётов, однако впечатление это вовсе не испортило. Судя по отзывам посетителей, заведение предоставляет вкусные блюда и хороший сервис. Средняя оценка семейного ресторана на разных платформах — 4/5, что достаточно неплохо. В Иркутске есть только один филиал заведения, который расположился по адресу: Верхняя Набережная, дом 145/17а, на втором этаже.

Блюда, меню и напитки:

Меню:

В заведении есть основное меню, карта бара, детское меню, банкетное и фуршетное меню. Основное меню выполнено в минималистическом стиле: на белом фоне расположены рисунки овощей. Фотографии блюд отсутствуют, что является большим минусом, у многих блюд нет описаний.

В заведении представлены блюда разной ценовой категории. Есть стандартные блюда низкой или средней стоимости. Также присутствуют позиции в меню, цена которых выше 1000 рублей, в основном это морепродукты.





ТРАТТОРИЯ МАМИНИ

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

САЛАТЫ

Цезарь с куриным филе	300.-
<small>779/26/44/21</small>	
Цезарь с креветками	440.-
<small>783/26/44/21</small>	
Цезарь с сёмгой	600.-
<small>154/21/63/22</small>	
Из свежих овощей	250.-
<small>330/32/44/19</small>	
Тёплый салат	420.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>300/34/29/28</small>	
Салат из прошутто с рукколой	520.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>184/32/28/30</small>	
Мясной эмбри	350.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>363/32/26/30</small>	
С телятиной и грушей	480.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>303/28/44/15</small>	
С языком	300.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>330/30/30/30</small>	
Тёплый салат из говяжьей вырезки	460.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>338/34/25/14</small>	
С отварной говядиной	400.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>400/13/36/3</small>	
С поджаренной утиной грудкой	530.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>644/18/17/27</small>	
С жареными креветками	560.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>264/20/32/38</small>	
С кальмаром	280.-
<small>150/30/30/30</small>	
<small>344/23/26/5</small>	
Из поджаренного лосося	640.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>438/29/34/3</small>	
С мускусом малой соли	290.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>338/14/25/14</small>	



СУП

Грибной крем	280.-
<small>350/30/30/30</small>	
Орехово тыквенный крем-суп	300.-
<small>785/18/50/41</small>	
Лигурийский суп «Фуррида»	550.-
<small>290/22/28/28</small>	
Суп минестроне	280.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>357/30/25/23</small>	
Мясной с оливками	450.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>322/30/28/4</small>	
Борщ	300.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>246/53/30</small>	

ПАСТЫ И ЛАЗАНИИ

Паста «Карбонара»	320.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>575/25/30/38</small>	
Паста «Болоньезе»	340.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>534/25/29/47</small>	
Паста с индейкой	370.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>383/27/34/40</small>	
Паста «Неполитана»	300.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>593/27/36/42</small>	
Паста с доссесем и брокколи	520.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>465/26/36/50</small>	
Паста с кальмаром и курицей	340.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>608/37/30/40</small>	
Морская фетуччини	550.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>780/40/20/38</small>	
Паста с вялеными помидорами «Черри»	290.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>505/14/31/42</small>	
Лазанья четыре сыра	400.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>578/28/28/35</small>	
Лазанья «Болоньезе»	340.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>648/23/32/61</small>	

ТРАТТОРИЯ МАМИНИ

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

Пепперони	360.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>1802/51/40/38</small>	
Мясная	500.-
<small>400/30/30/30</small>	
<small>1384/63/39/30</small>	
Охотничья	500.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>3218/45/28/347</small>	
Морская	770.-
<small>400/30/30/30</small>	
<small>1250/58/33/30</small>	
Неполитана	530.-
<small>500/30/30/30</small>	
<small>1208/48/33/30</small>	
Карбонара	690.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>1890/38/41/32</small>	
Фокачча	310.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>654/24/42/38</small>	
Фокачча	330.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>810/23/36/39</small>	

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк Рыбий	1100.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>162/18/20/0</small>	
Стейк Стриплойн	650.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>162/18/20/0</small>	
Филе Миньон	1200.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>733/53/36/32</small>	
Цыпленок на гриле	820.-
<small>100/30/30/30</small>	
<small>390/37/36/30</small>	
Шашлычки из куриного филе	380.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>354/42/37</small>	
Филе индейки	500.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>530/35/29/3</small>	
Филе утиной грудки на гриле	730.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>256/28/30/8</small>	
Утка конфи	610.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>780/28/42/38</small>	
Каре агнёнка	500.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>169/16/34/1</small>	



Спагеттини из говядины	960.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>468/37/30/12</small>	
Жаркое из мяса оленя	570.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>432/25/18/36</small>	
Свинные ребрышки	480.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>3325/45/17/46</small>	
Свинная вырезка	430.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>375/34/38/21</small>	
Свинная шейка	430.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>3324/34/37/21</small>	
Жареный на гриле сибабас	1000.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>430/50/27/4</small>	
Муссуи	880.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>354/38/38/4</small>	
Тунец жареный на гриле	730.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>330/35/23/39</small>	
Филе лосося на гриле	1200.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>560/25/40/0</small>	
<small>254/38/8/8</small>	
Морепродукты жареные на гриле	210.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>1030/32/43/12</small>	
Кальмар на гриле	380.-
<small>300/30/30/30</small>	
<small>289/24/5/6</small>	

Блюда:

В ресторане наши журналисты попробовали два салата, пиццу, пасту, овощи на гриле, десерт и напитки.

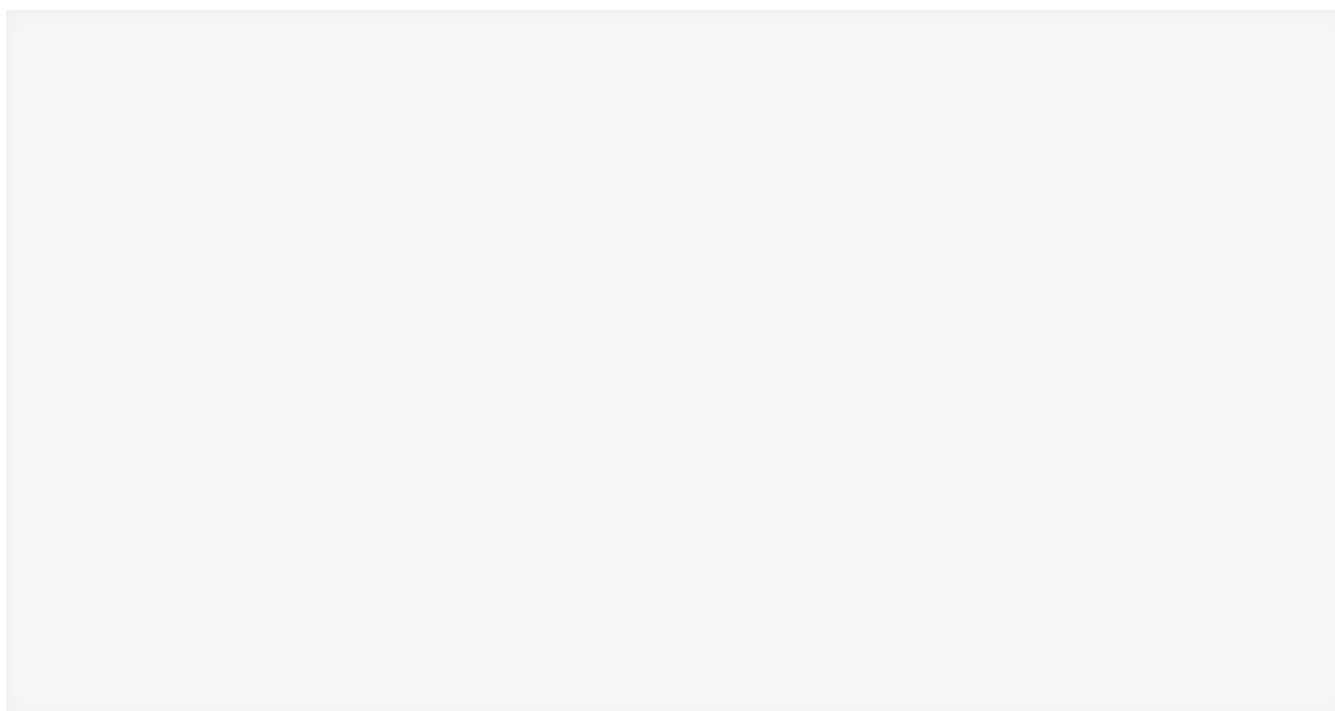
«Цезарь с куриным филе» — стандартный салат, который есть почти в каждом заведении. В первоначальный рецепт блюда вошли отварные яйца, сыр, листья салата, подсушенный хлеб и соус. Курицу или креветки в салат стали добавлять уже позже. С того момента рецепт блюда изменился. На сегодняшний день

классический салат «Цезарь» включает в себя листья салата, помидоры Черри, сыр, курицу или креветки, гренки и соус. В заведении представлен далеко не классический вариант: в первоначальном рецепте нет помидоров и курицы, а в современном перепелиных яиц. Несмотря на отклонение от оригинального рецепта, салат в заведении действительно вкусный. Все овощи свежие, курица не сухая, соус добавлен в достаточном количестве.



Цена: 300 рублей

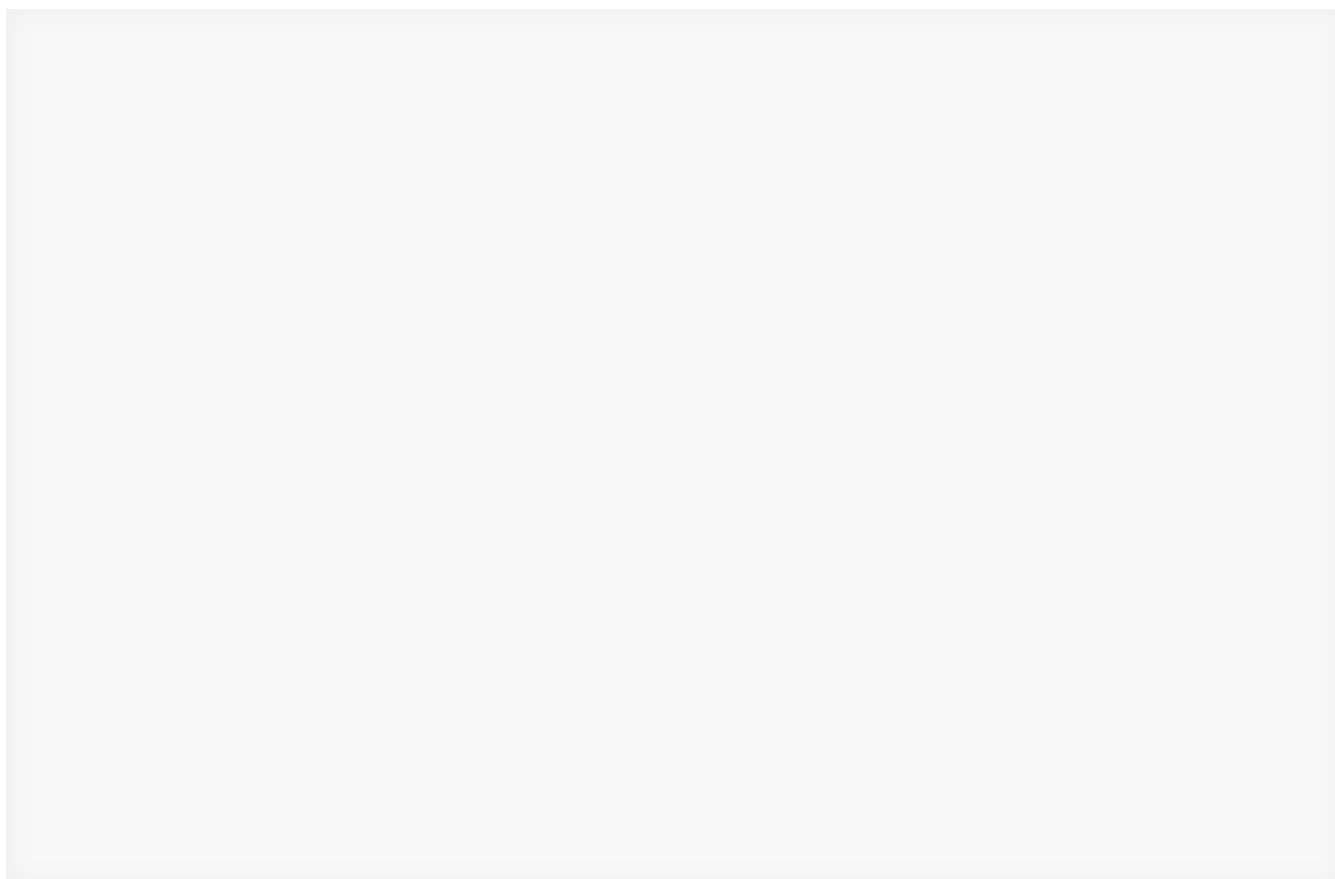
Салат «Из свежих овощей» — это блюдо можно назвать разминочным. В составе салата: помидоры, огурцы, листья салата, шпроты и два кусочка чёрного хлеба. Просто, но вкусно.





Цена: 250 рублей

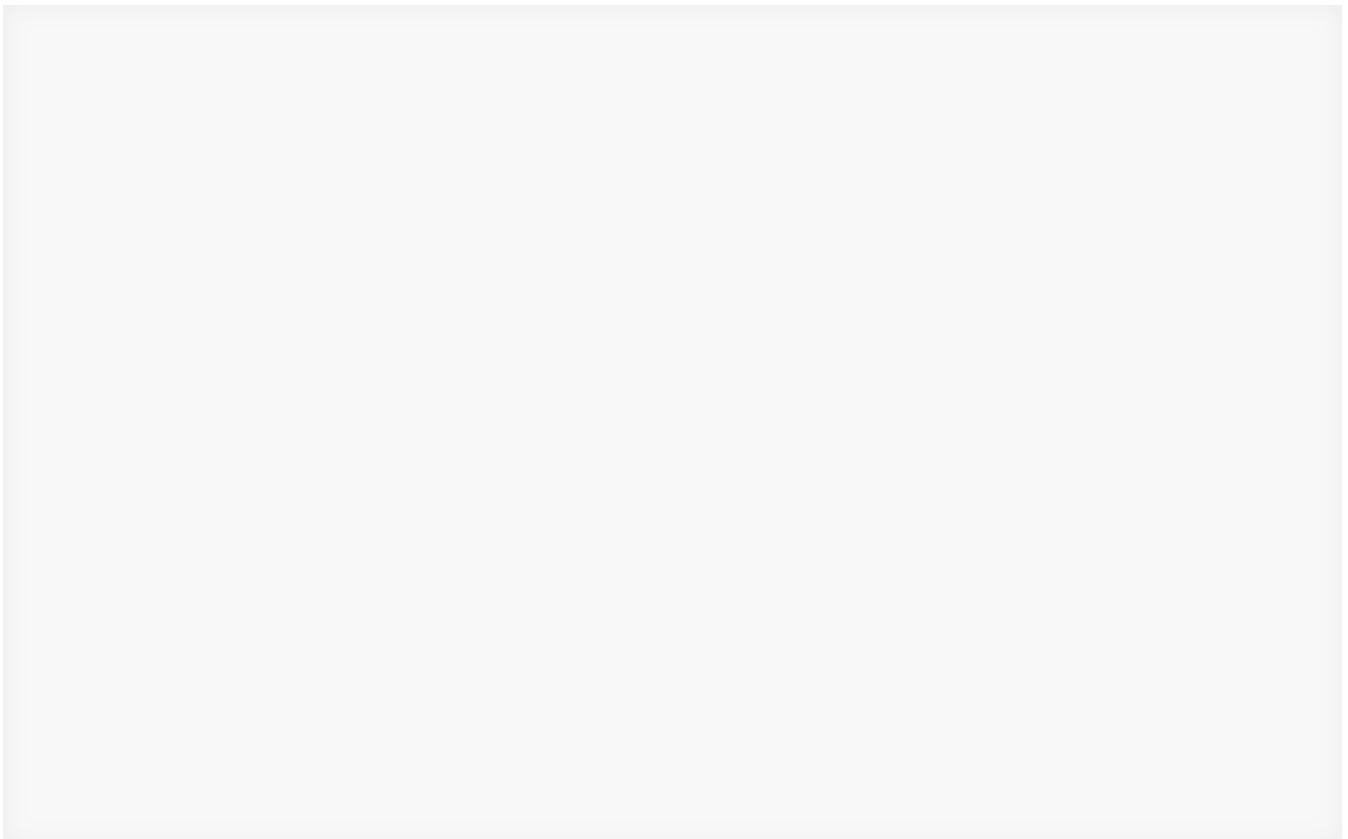
Паста «Болоньезе» — ещё одно блюдо, которое заслуживает похвалы. Паста приготовлена с соблюдением оригинального рецепта. Фарша в томатном соусе было действительно много, макароны твёрдых сортов приготовлены до нужной степени, а сыр добавлен в достаточном количестве. Порция средняя, одной такой пастой можно нормально наесться. Коротко говоря, прекрасное блюдо по приемлемой цене.





Цена: 340 рублей

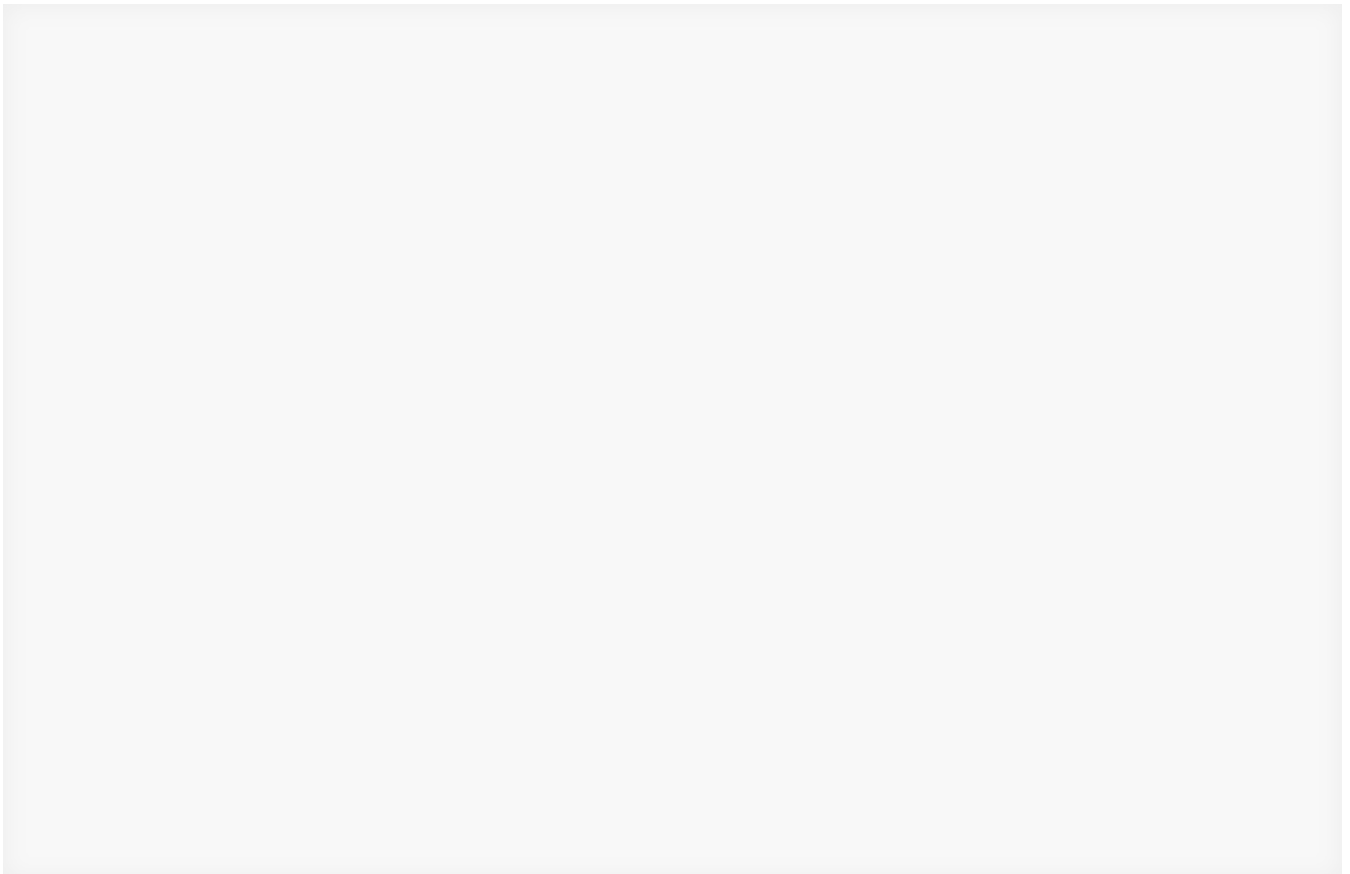
Пицца «Пепперони» — на удивление пицца оказалась потрясающей. Обычно, в заведениях пицца не самая вкусная и во многом уступает аналогичному блюду из популярных доставок. Но в этом случае пицца «Пепперони» оказалась вкусной и сочной. Колбасы и сыра действительно много, а тесто тонкое и не сухое. За 360 рублей наши журналисты получили большую пиццу в 35 сантиметров, которую официант порезал и разложил по тарелочкам.





Цена: 360 рублей

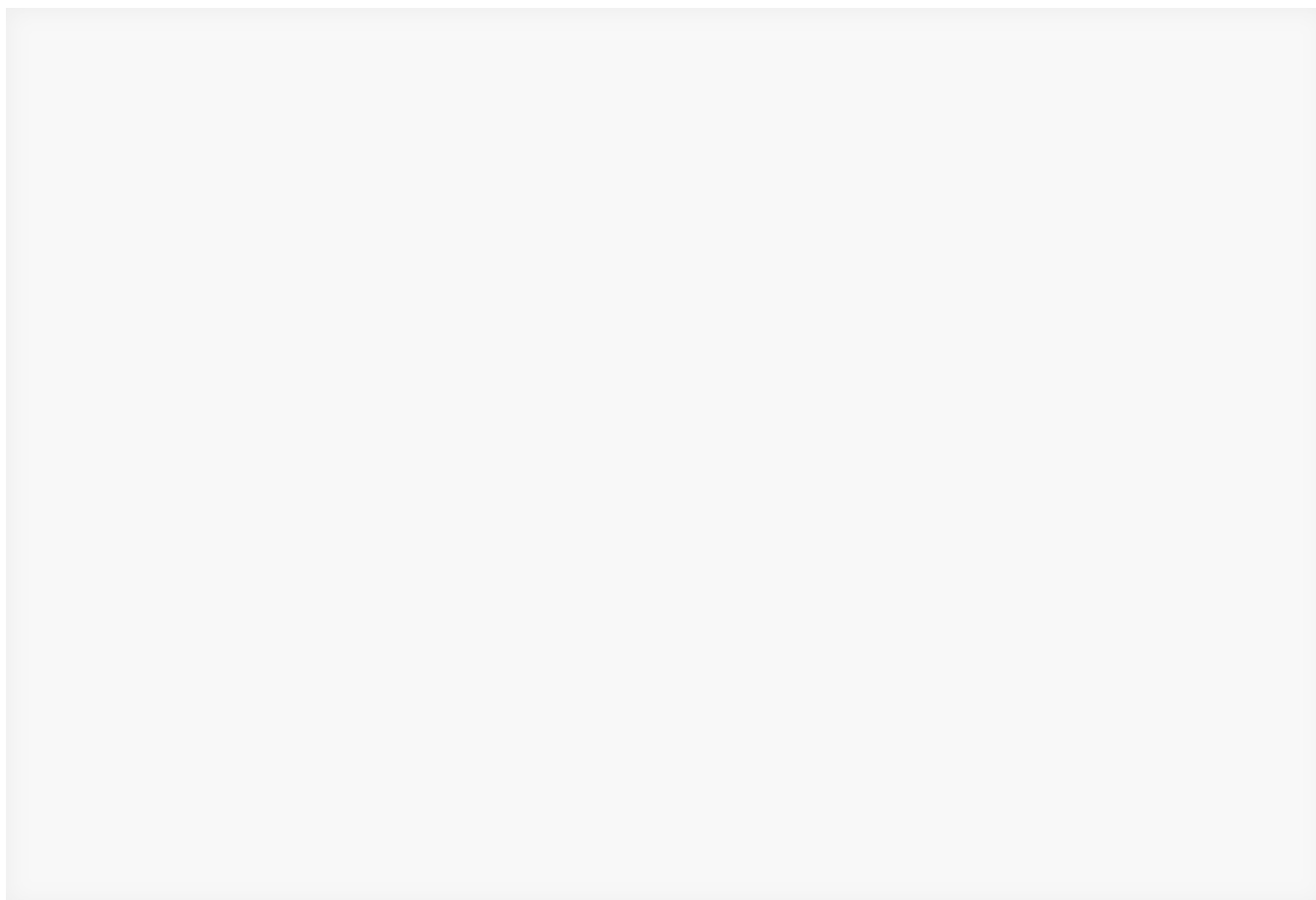
Овощи на гриле — один из нескольких гарниров, которые представлены в заведении. Маленькая тарелочка с болгарским перцем, баклажаном и кабачком, обжаренными на гриле. Овощи сочные, с запахом дымка. Всё хорошо, но овощи, скорее всего, были замороженными, ведь кабачки и баклажаны внутри оказались слишком мокрыми. За это снимем два балла.





Цена: 120 рублей

Торт «Морковный» с пеканом — десерт оказался одним из самых вкусных среди тех, про которые Бабр уже рассказывал. Торт был в меру сладкий, неприторный. Морковь, апельсин и орехи раскрывают свои вкусы. За десерт однозначно ставим лайк.

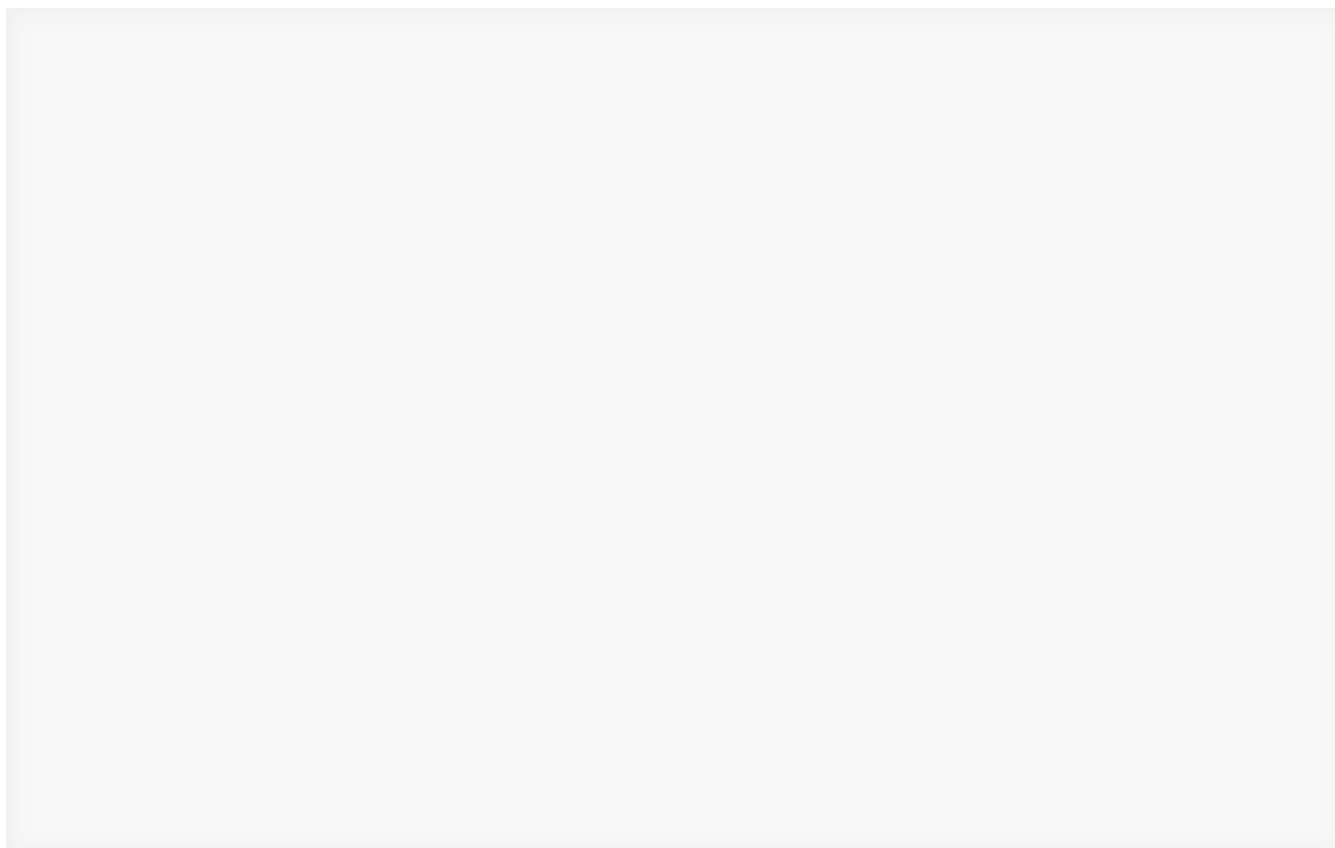




Цена: 230 рублей

Напитки:

В заведении наши журналисты попробовали лимонад «Бабл-Гам Клубничный» и чай «Малина-мята». Напитки оказались вкусными и насыщенными. Лимонад подали в нужной температуре, так что напиток оказался освежающим, как и подобает. Чай был горячий и вкусный. Чай не пакетированный, листовый.





Цена: лимонад «Бабл-Гам Клубничный» — 190 рублей, чай «Малина-мята» — 120 рублей.

Оценка блюд, меню и напитков: 8,7/10

Нужно немного поработать над блюдами и сделать более информативное меню.

Сервис:

На входе в ресторан гостей встречает хостес. наших журналистов поприветствовала приятная и вежливая девушка. Официанты в Matini отзывчивые, весь персонал грамотно выполняет свои обязанности. Грязная посуда на столе не задерживается, любой сотрудник может подойти и убрать. К персоналу нет никаких нареканий, ребята не лукавят, работают в полную силу.

Оценка сервиса: 10/10

Атмосфера и интерьер:

В заведении приятно находиться, помещение действительно большое, что неудивительно, ведь в ресторане проводятся банкеты. Однако только половина мест было занято, наши журналисты заранее забронировали столик. Так как в ресторане проводят банкеты и фуршеты, столик лучше бронировать заранее. Ресторан «Траттория Matini» порадовал чистотой и красивым интерьером, свет в помещении тёплый и слегка приглушённый. Столики большие, кресла очень удобные. В уборной есть несколько кабинок, но интерьер немного странный. В кабинках зеркальные стены, есть раковина, унитаз, зеркало.







Оценка атмосферы и интерьера: 9/10

Резюмируя, заведение «Траттория Матіні» оставило положительные впечатления у наших журналистов.

Средняя оценка заведения: 8,9/10. Бабр рекомендует ребятам из Mamini исправить недостатки, продолжать развиваться и радовать посетителей хорошим качеством.



Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 24707
29.10.2022, 23:36 504

URL: <https://babr24.com/?IDE=236628> Bytes: 8000 / 6131 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](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/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](#)