

# 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.

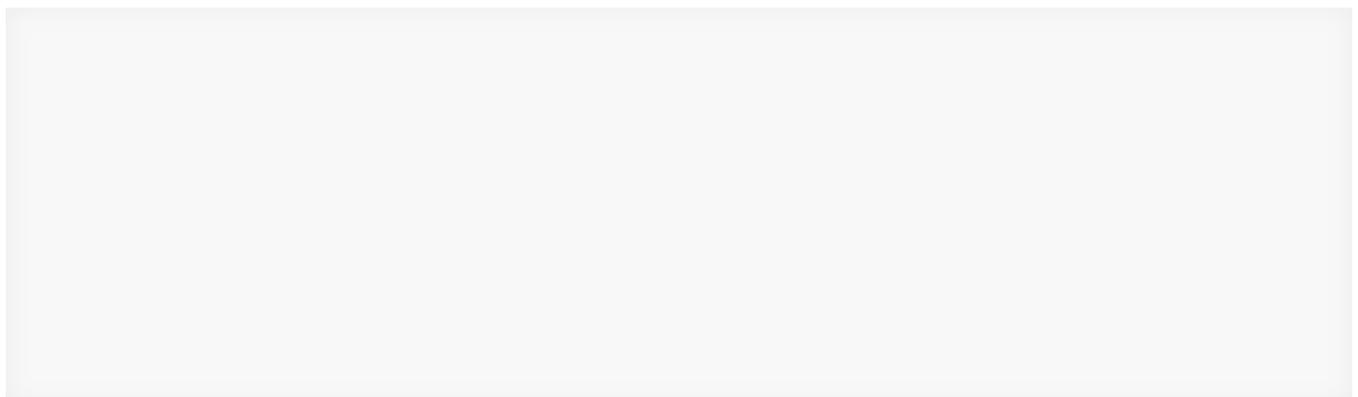
В целом описание правдивое, соответствует качеству ресторана. В Маміні наши журналисты нашли несколько недочётов, однако впечатление это вовсе не испортило. Судя по отзывам посетителей, заведение предоставляет вкусные блюда и хороший сервис. Средняя оценка семейного ресторана на разных платформах — 4/5, 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**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Цезарь с куриным филе</b>            | 300.- |
| <small>779/26/44/21</small>             |       |
| <b>Цезарь с креветками</b>              | 440.- |
| <small>783/26/44/21</small>             |       |
| <b>Цезарь с сёмгой</b>                  | 600.- |
| <small>154/21/63/22</small>             |       |
| <b>Из свежих овощей</b>                 | 250.- |
| <small>330/32/44/19</small>             |       |
| <b>Тёплый салат</b>                     | 420.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>300/34/29/28</small>             |       |
| <b>Салат из прошутто с рукколой</b>     | 520.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>184/21/28/30</small>             |       |
| <b>Мясной эмбри</b>                     | 350.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>361/31/26/30</small>             |       |
| <b>С телятиной и грушей</b>             | 480.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>303/28/44/15</small>             |       |
| <b>С языком</b>                         | 300.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>330/30/30/30</small>             |       |
| <b>Тёплый салат из говяжьей вырезки</b> | 460.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>338/34/25/14</small>             |       |
| <b>С отварной говядиной</b>             | 400.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>400/13/36/3</small>              |       |
| <b>С поджаренной утиной грудкой</b>     | 530.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>644/18/17/27</small>             |       |
| <b>С жареными креветками</b>            | 560.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>264/20/33/38</small>             |       |
| <b>С кальмаром</b>                      | 280.- |
| <small>150/30/30/30</small>             |       |
| <small>144/23/26/5</small>              |       |
| <b>Из поджаренного лосося</b>           | 640.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>438/29/34/3</small>              |       |
| <b>С мускусом малой соли</b>            | 290.- |
| <small>300/30/30/30</small>             |       |
| <small>338/14/25/14</small>             |       |



**СУП**

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>Грибной крем</b>               | 280.- |
| <small>350/30/30/30</small>       |       |
| <b>Орехово тыквенный крем-суп</b> | 300.- |
| <small>785/18/50/41</small>       |       |
| <b>Лигурийский суп «Фуррида»</b>  | 550.- |
| <small>290/22/28/28</small>       |       |
| <b>Суп минестроне</b>             | 280.- |
| <small>300/30/30/30</small>       |       |
| <small>187/30/25/23</small>       |       |
| <b>Мясной с оливками</b>          | 450.- |
| <small>300/30/30/30</small>       |       |
| <small>322/30/28/4</small>        |       |
| <b>Борщ</b>                       | 300.- |
| <small>300/30/30/30</small>       |       |
| <small>246/53/30</small>          |       |

**ПАСТЫ И ЛАЗАНИИ**

|  |       |
|--|-------|
| <b>Паста «Карбонара»</b>                   | 320.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>575/25/30/38</small>                |       |
| <b>Паста «Болоньезе»</b>                   | 340.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>534/25/29/47</small>                |       |
| <b>Паста с индейкой</b>                    | 370.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>389/27/34/40</small>                |       |
| <b>Паста «Пепперони»</b>                   | 300.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>593/27/36/42</small>                |       |
| <b>Паста с доссесем и брокколи</b>         | 520.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>405/26/36/50</small>                |       |
| <b>Паста с кальмаром и курицей</b>         | 340.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>608/37/33/40</small>                |       |
| <b>Морская фетуччини</b>                   | 550.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>780/40/20/38</small>                |       |
| <b>Паста с вялеными помидорами «Черри»</b> | 290.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>505/14/31/42</small>                |       |
| <b>Лазанья четыре сыра</b>                 | 400.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>578/28/28/35</small>                |       |
| <b>Лазанья «Болоньезе»</b>                 | 340.- |
| <small>300/30/30/30</small>                |       |
| <small>648/23/32/61</small>                |       |

ТРАТТОРИЯ МАМИНИ

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

**ПИЦЦА И ФОКАЧЧА**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>Пепперони</b>              | 360.- |
| <small>300/30/30/30</small>   |       |
| <small>1862/51/40/38</small>  |       |
| <b>Мясная</b>                 | 500.- |
| <small>400/30/30/30</small>   |       |
| <small>1384/63/39/30</small>  |       |
| <b>Охотничья</b>              | 500.- |
| <small>400/30/30/30</small>   |       |
| <small>3218/45/28/347</small> |       |
| <b>Морская</b>                | 770.- |
| <small>400/30/30/30</small>   |       |
| <small>1250/58/33/30</small>  |       |
| <b>Неаполитана</b>            | 530.- |
| <small>500/30/30/30</small>   |       |
| <small>1208/48/33/30</small>  |       |
| <b>Карбонара</b>              | 690.- |
| <small>300/30/30/30</small>   |       |
| <small>1890/38/41/32</small>  |       |
| <b>Фокачча</b>                | 310.- |
| <small>300/30/30/30</small>   |       |
| <small>654/24/42/38</small>   |       |
| <b>Фокачча</b>                | 330.- |
| <small>300/30/30/30</small>   |       |
| <small>810/23/36/39</small>   |       |

**ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

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



|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| <b>Спагетти из говядины</b>          | 960.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>468/37/30/12</small>          |        |
| <b>Жаркое из мяса оленя</b>          | 570.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>432/25/18/36</small>          |        |
| <b>Свинные ребрышки</b>              | 480.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>3325/45/17/46</small>         |        |
| <b>Свинная вырезка</b>               | 430.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>375/34/38/21</small>          |        |
| <b>Свинная шейка</b>                 | 430.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>3324/34/37/21</small>         |        |
| <b>Жареный на гриле сибаб</b>        | 1000.- |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>430/50/27/4</small>           |        |
| <b>Муссуи</b>                        | 880.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>354/38/38/4</small>           |        |
| <b>Тунец жареный на гриле</b>        | 730.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>330/35/23/39</small>          |        |
| <b>Филе лосося на гриле</b>          | 1200.- |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>560/25/40/0</small>           |        |
| <small>254/38/8</small>              |        |
| <b>Морепродукты жареные на гриле</b> | 430.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>1030/32/43/12</small>         |        |
| <b>Кальмар на гриле</b>              | 380.-  |
| <small>300/30/30/30</small>          |        |
| <small>269/24/6</small>              |        |

**Блюда:**

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

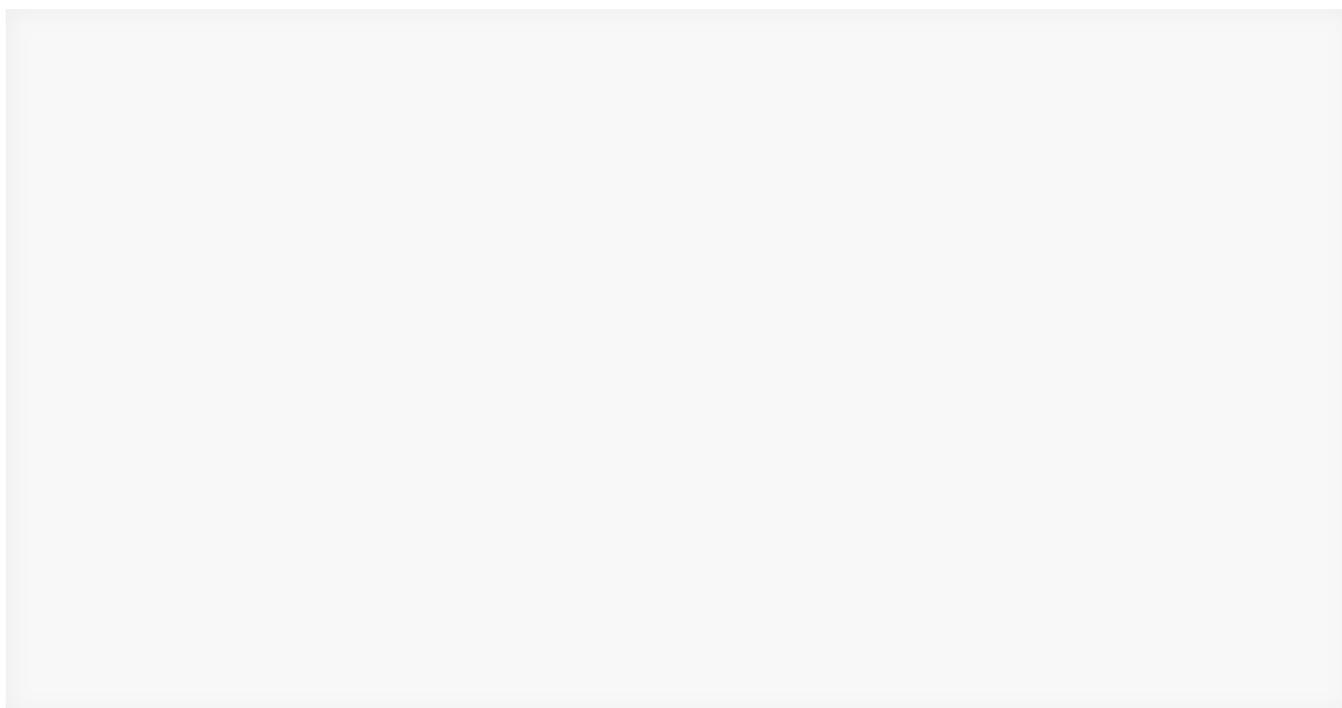
«Цезарь с куриным филе» — стандартный салат, который есть почти в каждом заведении. В первоначальный рецепт блюда вошли отварные яйца, сыр, листья салата, подсушенный хлеб и соус. Курицу или креветки в салат стали добавлять уже позже. С того момента рецепт блюда изменился. На сегодняшний день

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

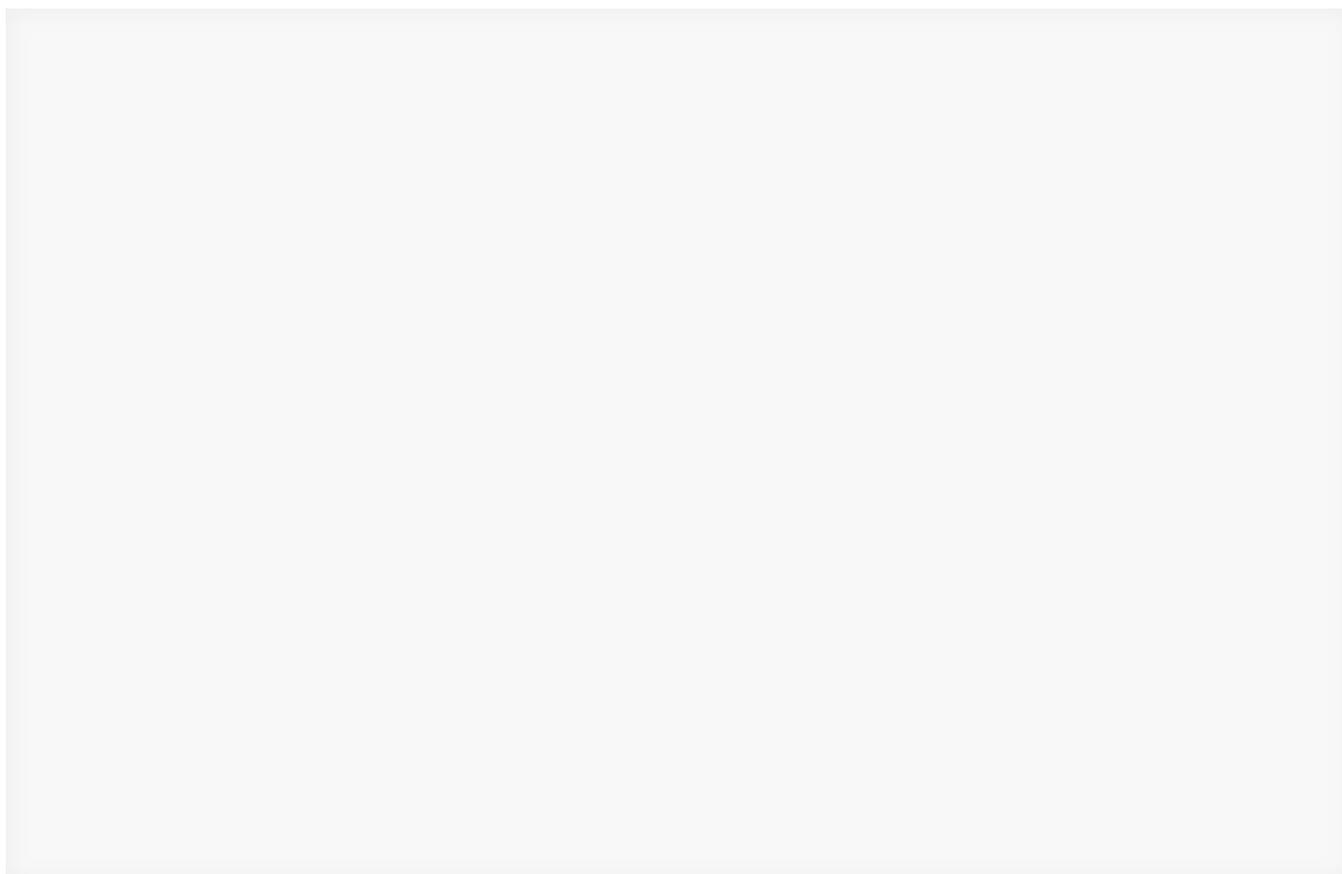
Салат «Из свежих овощей» — это блюдо можно назвать разминочным. В составе салата: помидоры, огурцы, листья салата, шпроты и два кусочка чёрного хлеба. Просто, но вкусно.





Цена: 250 рублей

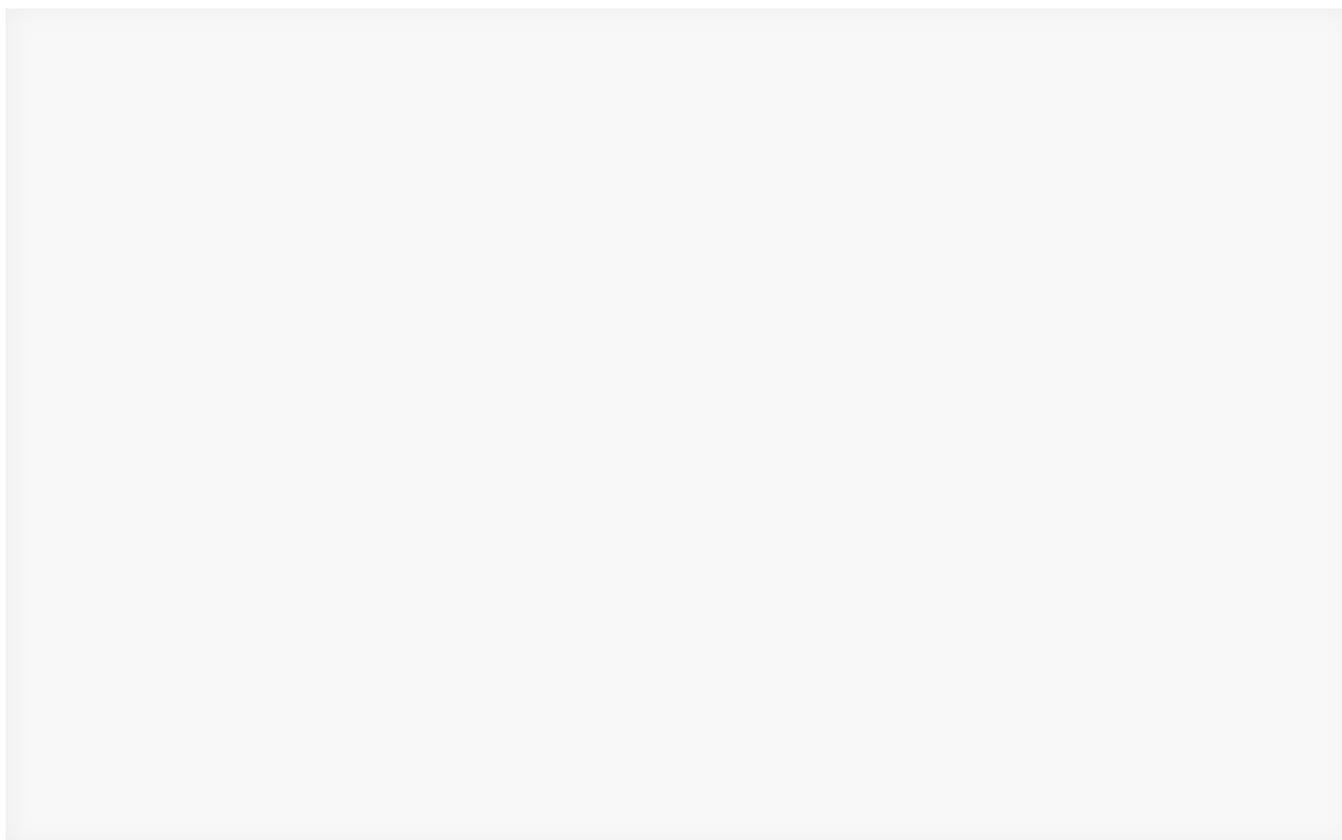
Паста «Болоньезе» — ещё одно блюдо, которое заслуживает похвалы. Паста приготовлена с соблюдением оригинального рецепта. Фарша в томатном соусе было действительно много, макароны твёрдых сортов приготовлены до нужной степени, а сыр добавлен в достаточном количестве. Порция средняя, одной такой пастой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





Цена: 340 рублей

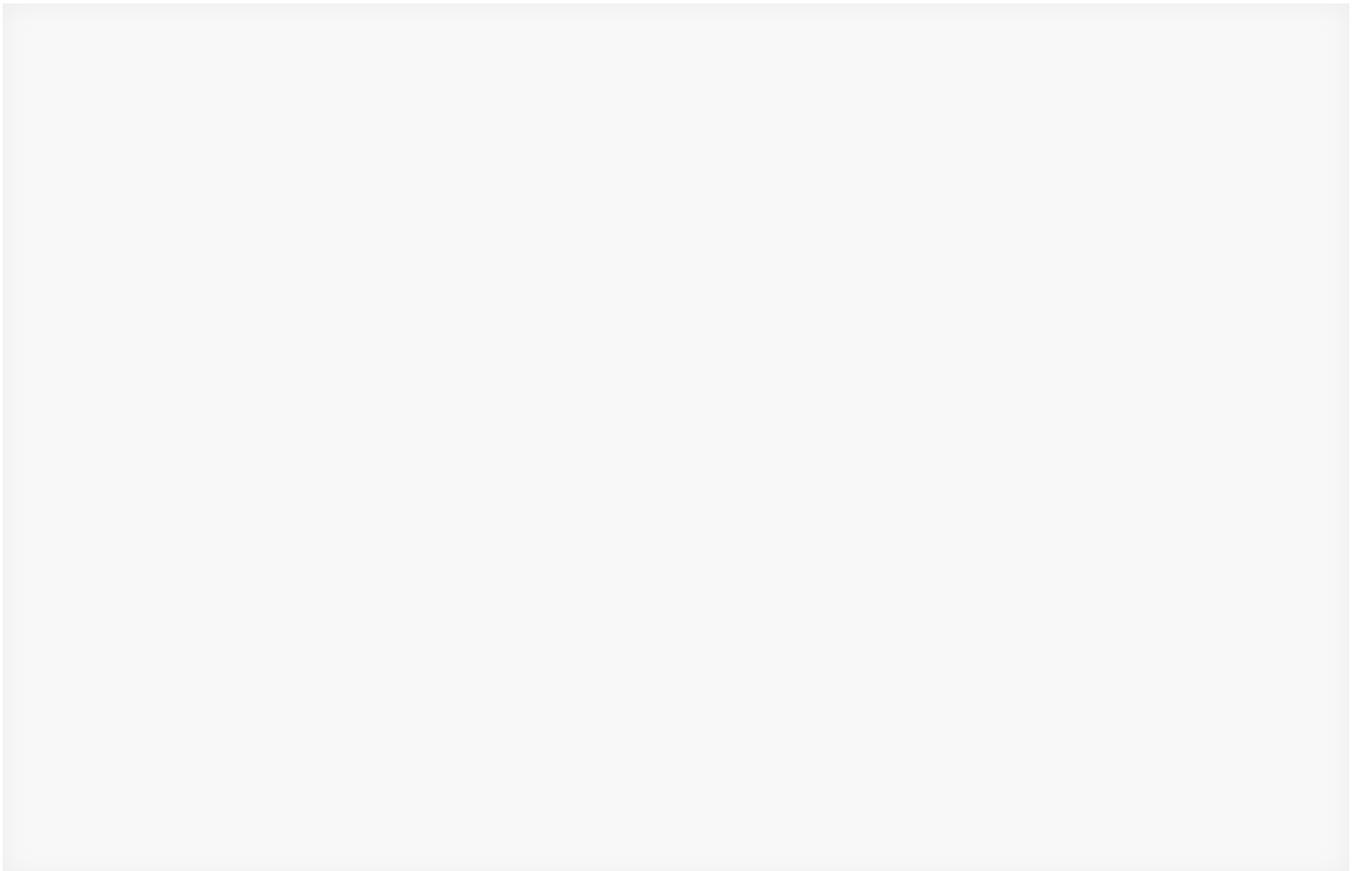
Пицца «Пепперони» — на удивление пицца оказалась потрясающей. Обычно, в заведениях пицца не самая вкусная и во многом уступает аналогичному блюду из популярных доставок. Но в этом случае пицца «Пепперони» оказалась вкусной и сочной. Колбасы и сыра действительно много, а тесто тонкое и не сухое. За 360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





Цена: 360 рублей

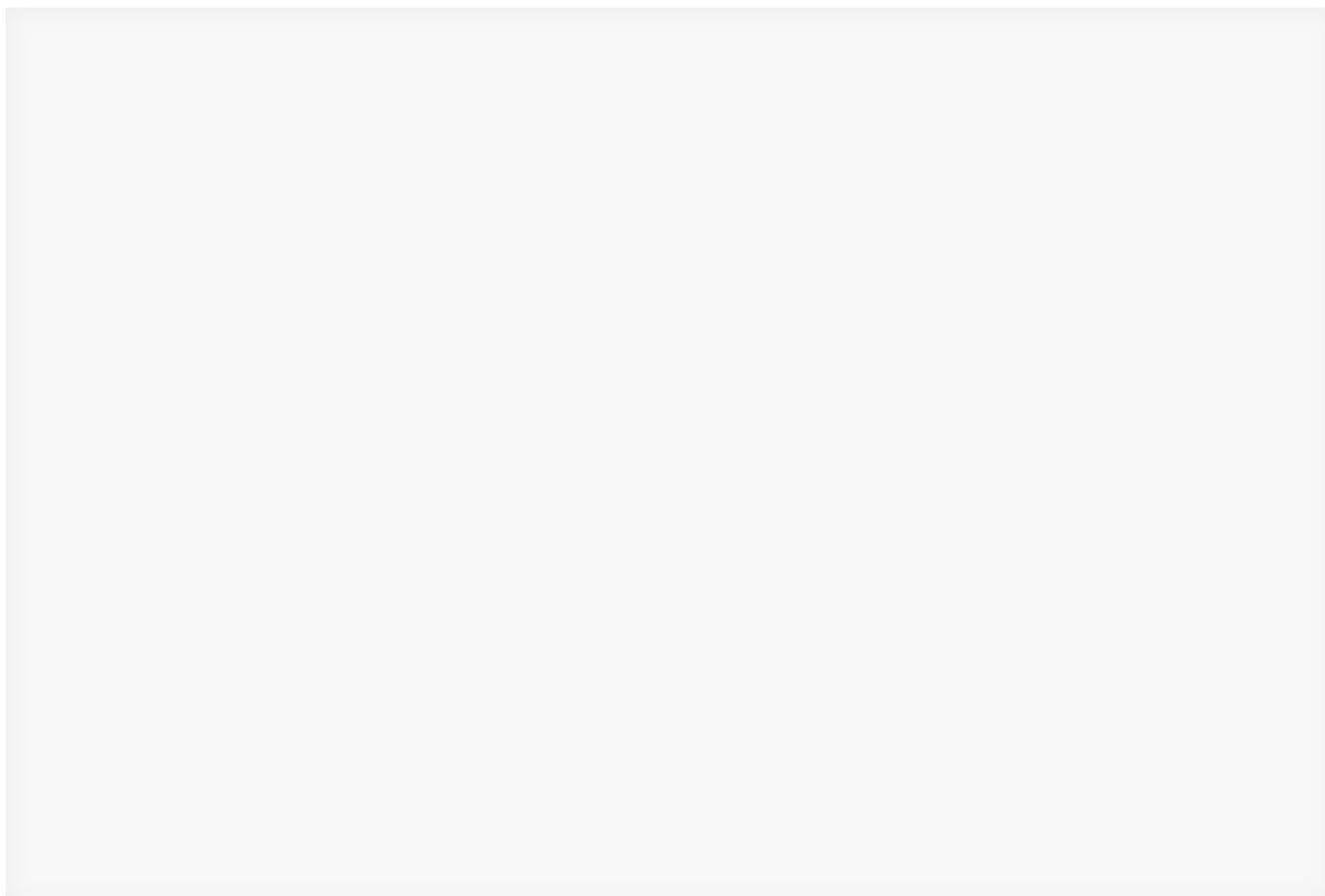
Овощи на гриле — один из нескольких гарниров, которые представлены в заведении. Маленькая тарелочка с болгарским перцем, баклажаном и кабачком, обжаренными на гриле. Овощи сочные, с запахом дымка. Всё хорошо, но овощи, скорее всего, были замороженными, ведь кабачки и баклажаны внутри оказались слишком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

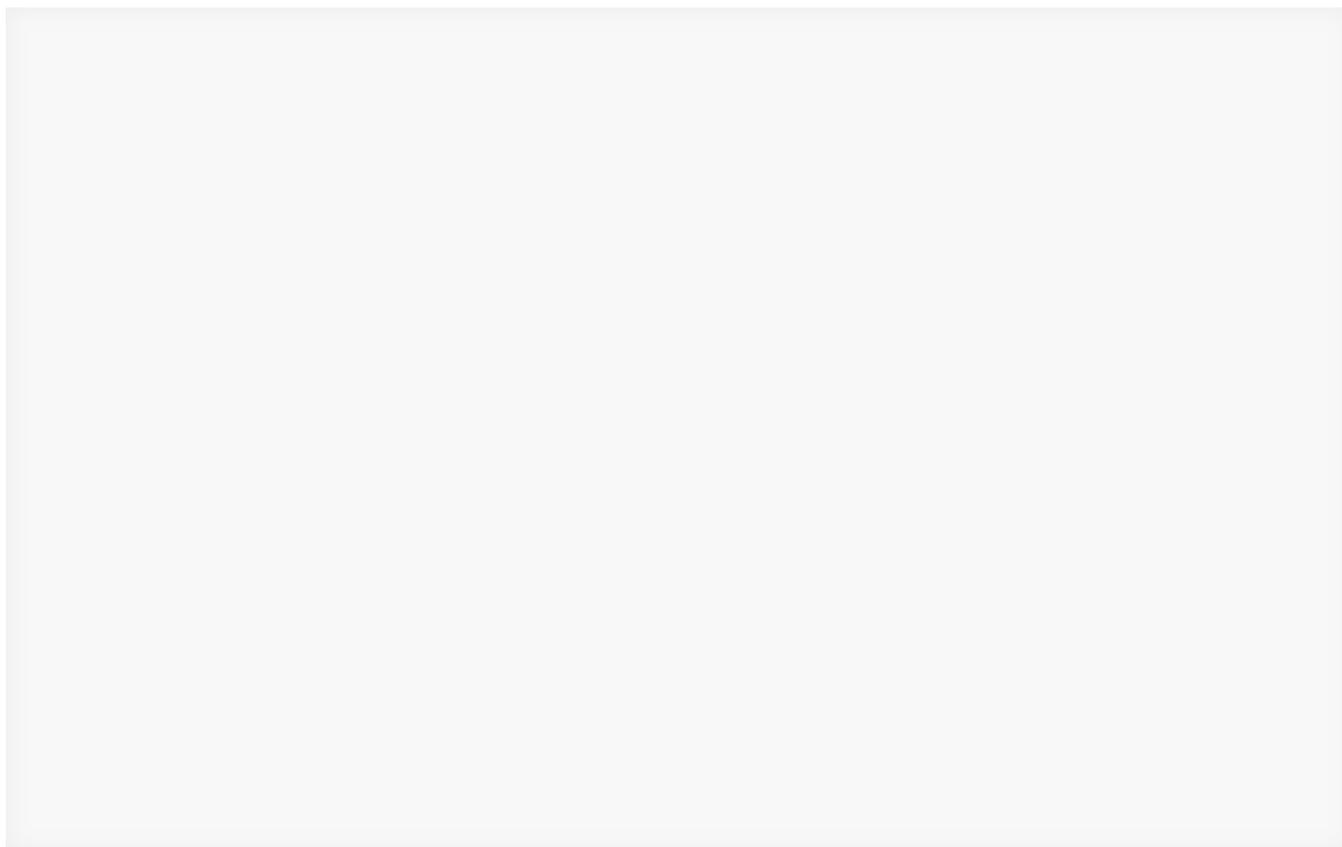




Цена: 230 рублей

#### **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 Матіні 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.

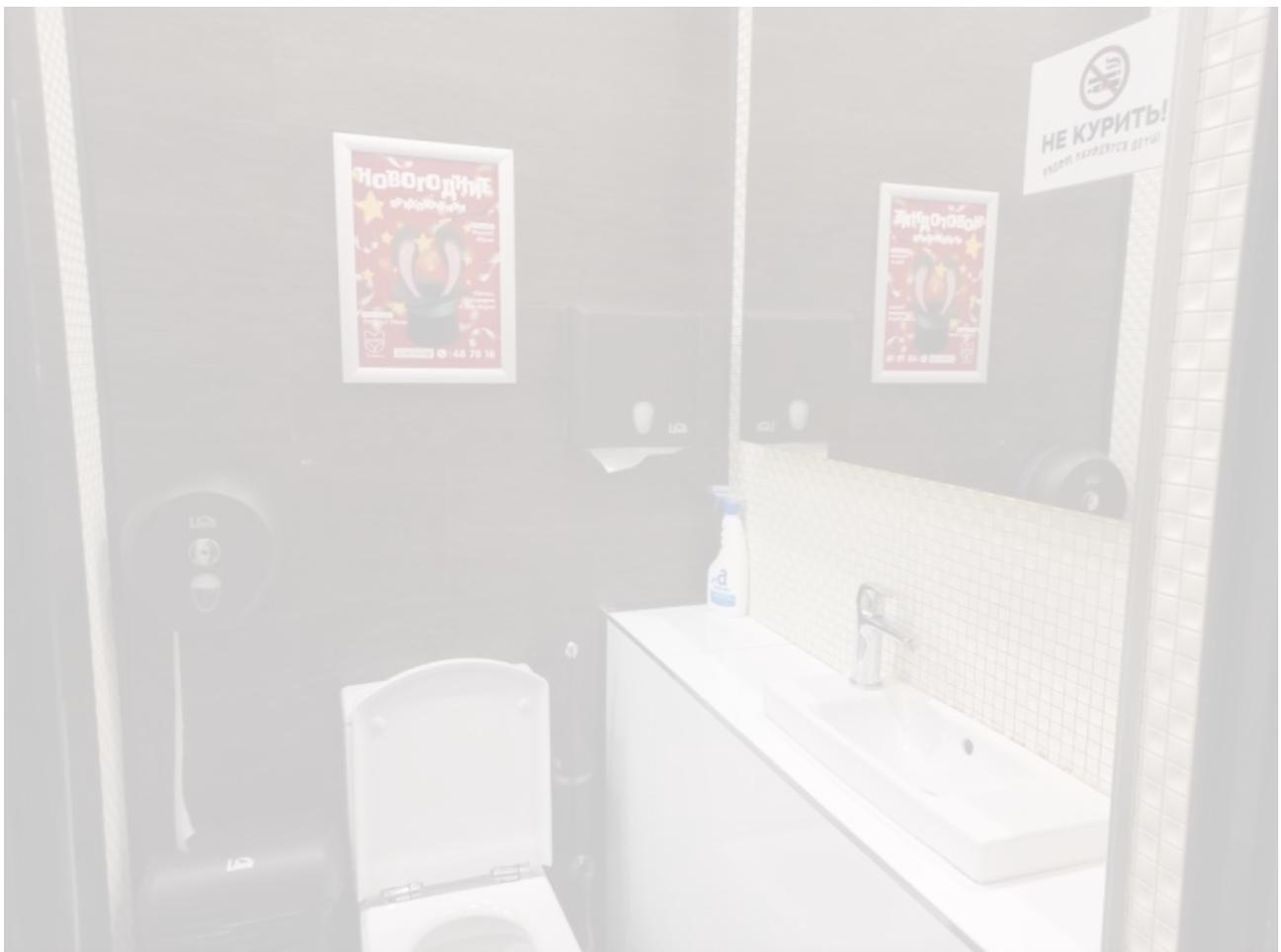
Оценка сервиса: 10/10

### **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 Матіні» 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](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Автор текста: **Денис  
Миронов.**

**НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:**

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/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](https://t.me/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](#)