

Гастробабр в Улан-Удэ. Паб-гриль «Черчилль»

Еще в детстве многие из нас познакомились с премьер-министром Великобритании Уинстоном Черчиллем на уроках истории. Участник антигитлеровской коалиции, знаменитый политический деятель, обладатель Нобелевской премии по литературе — личность крайне увлекательная. В наши дни популярного политика с такой фамилией нет, но в Улан-Удэ есть гриль-ресторан «Черчилль» с аллюзией на английский паб. Он занимает достаточно большое пространство в здании на Площади Советов по адресу: улица Ленина, 55. Проект ресторатора Сергея Гергесова появился в 2012 году.

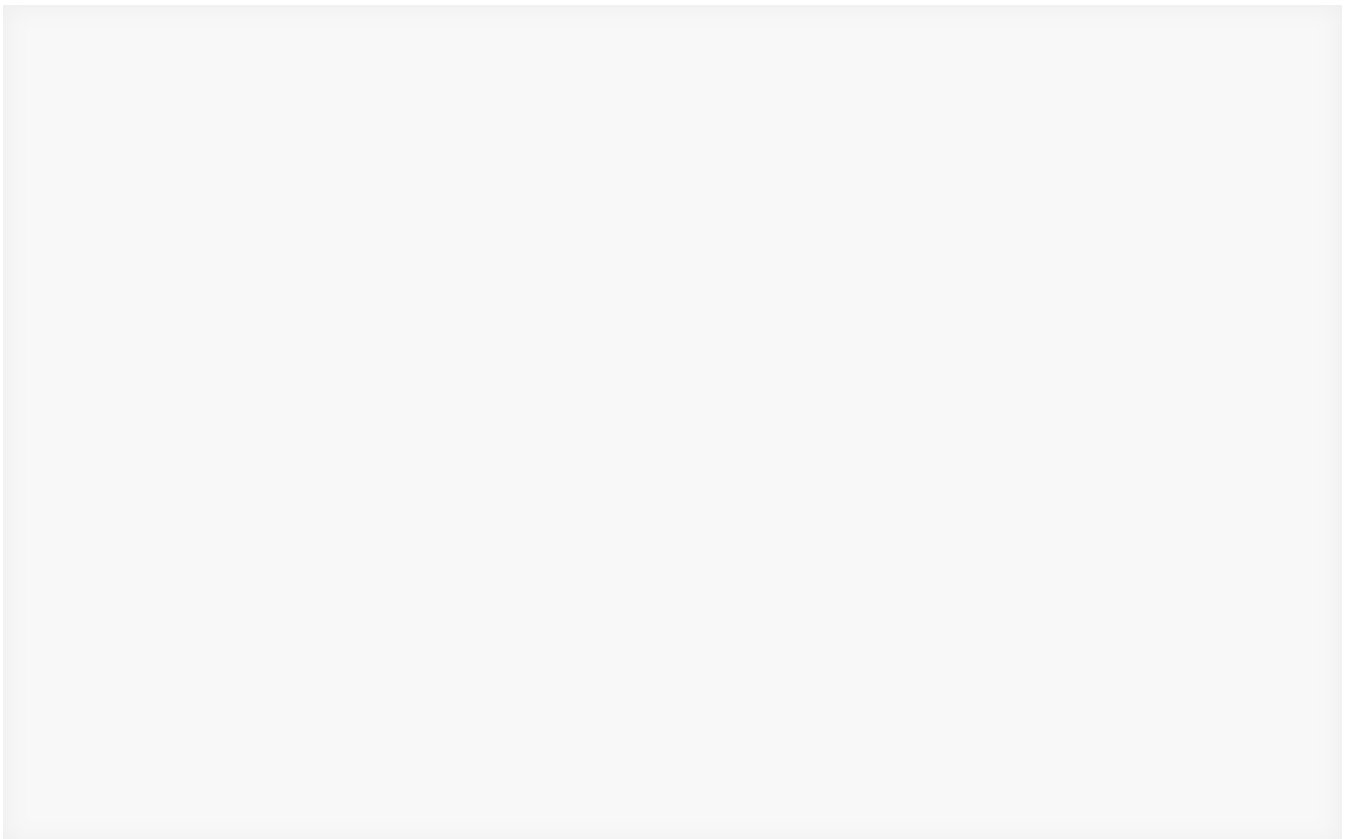


Снаружи стеклянный вход, козырек из профнастила с белой неоновой вывеской, место для летней веранды и бравый королевский гвардеец. Встречает «Черчилль» маленьким фойе, совмещенным с гардеробом и туалетами.



Атмосфера и интерьер

За входной дверью скрывается проход в фойе с декором, типичным для английских пабов, далее поворот направо, где клиента ожидает длинная барная стойка и три достаточно вместительных зала. Последний зал находится в отдалении от бара и сцены, так что именно там можно спокойно поужинать. Комната отличается стенами в цветастых обоях, вполне высоким темным потолком. Кое-где висят фотографии с молодым Черчиллем.





Полки за баром заставлены разными безделушками и бутылками. Народ вечером есть, причем гости приходят целыми компаниями. Комнатная зелень не встречается. Мебель разная, простая и в меру удобная: деревянные столешницы, кожаные диваны, низкие кресла, стулья. Освещение приемлемое, но с желтым отливом. Температура комфортная. Расстояния между гостями приемлемые. Один большой минус — в зале стоял запах «Айкоса».



Дверь в туалет
неудобная,
открывается туговато



На каждой двери
кабинки установлен
глазок



Краны чистые, но не сенсорные

Оценка: 6/10

Блюда

Меню у «премьер-министра» электронное, достаточно большое, без особых дизайнерских фишек, но с конкретным описанием блюд. Подборка смешанная: европейская, азиатская, бурятская и другие кухни. Хушуур сидит рядом с кесадильей, курица по-тайски обнимается с баварскими сосисками, шакшука соседствует с английским завтраком, а том ям дышит в затылок шулэну. Цены выше среднего. Порции на одного голодного гостя.

Рис с
морепродуктами
/ Rice with seafood

280 гр / g

Жареный рис с
яйцом,
морепродуктами,...



390 ₽

Курица карри /
Curry chicken

400 гр / g

Тушеное куриное
филе в соусе
желтый карри с...



630 ₽

Поке с курицей
по-тайски / Poke
with chicken in thai

350 гр / g

Курица по-тайски,
паровой рис, огурец,
ананас, редис ,...

Поке с семгой /
Salmon poke

250 гр

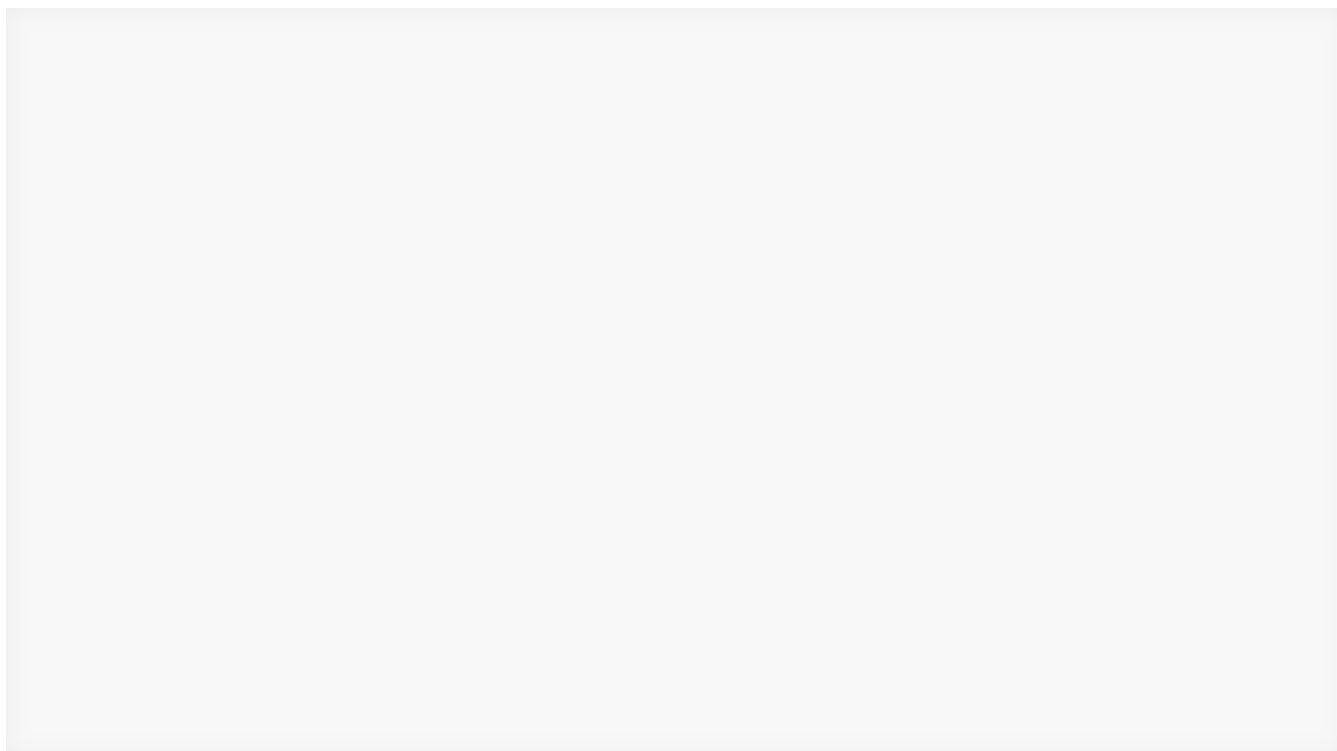
Семга с/с, рис,
водоросли чука,
соус ореховый,...

Рис с морепродуктами получился золотистым, маслянистым, но не приторным. Морепродукты и грибы не засохли, овощи не размякли. Все компоненты ощущались в полном объеме, но, к сожалению, яйцо подгорело, что нарушило вкусовой баланс. Поэтому только уровень «съедобно».



390 рублей

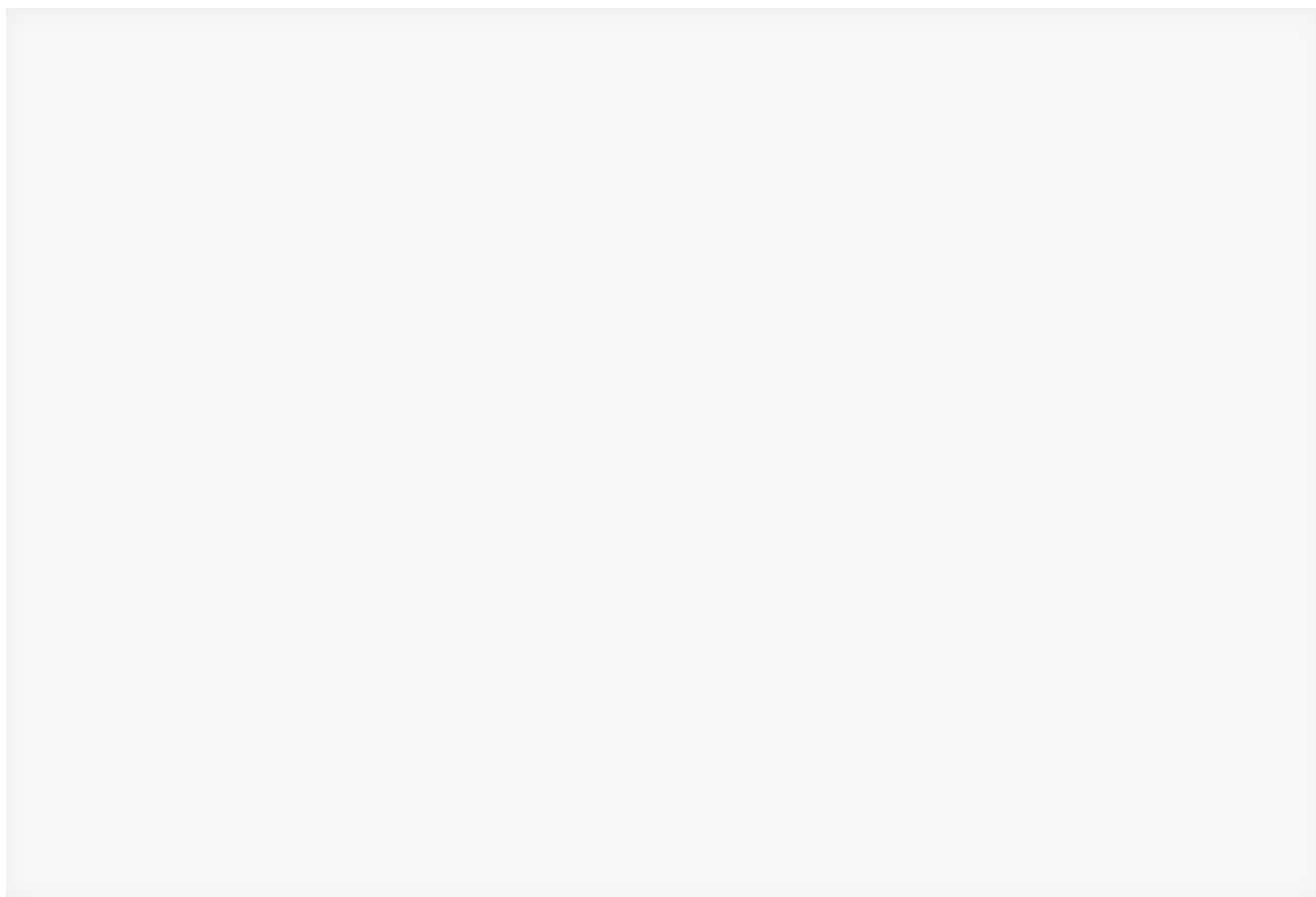
Уха финская из семги хороша. Бульон наваристый и одновременно прозрачный. Овощная нарезка мелкая. Картофельные кубики мягкие, но не кашеобразные. Рыбных кусочков не пожалели. Температура подачи похвальная. Вкусно, но не хватало соли.





290 рублей

Корн-доги — говяжьи сосиски в тесте на американский манер, к которым подают горчичный соус и кетчуп. Тесто вкусное, мягкое, свежее. Сосиски сочные, пикантные. Размер достойный. Соусы в тему. Соли в меру. Вкусно.





390 рублей

Чай черный с бергамотом — горячий и вкусный листовой чай.



Оценка: 8/10

Сервис

Очень милая и вежливая официантка заказ приняла, повторила. Блюда выносились по мере готовности. Грязная посуда сильно на столе не задерживалась. Приборы принесли в достаточном минимальном количестве. О впечатлениях от еды сотрудница интересовалась. Однако она не вполне справлялась со всеми столами, поэтому иногда приходилось долго ждать ее прихода.



Официантка принесла приборы и дополнительные салфетки в пивном стакане. Видимо, это такой намек, что пора заказывать пенное.

Оценка: 8/10

Интерьер тематический и приятный на ощупь. Персонал молодой и вежливый. Блюда в основном адекватные и вкусные. Из пожеланий — внимательнее подходить к готовке яиц и к обслуживанию гостей. Также нужно следить, чтобы клиенты не курили в помещении электронные сигареты.

Общая оценка: 7,3/10

Автор: Виктор Кулагин © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, БУРЯТИЯ 👁 27372
25.11.2022, 13:55 📄 796
URL: <https://babr24.com/?IDE=237808> Bytes: 5872 / 4001 Версия для печати

👍 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 Бурятии:

bur.babr@gmail.com

Автор текста: **Виктор
Кулагин.**

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](#)