

Гастробабр в Воп-кафе: атмосферное заведение и вкусные блюда

На этой неделе Бабр расскажет о заведении Воп-кафе. Не будем таить, после посещения у наших журналистов остались положительные впечатления. Давайте подробнее рассмотрим плюсы и минусы кафе.

Воп-кафе — заведение, расположенное по адресу: улица Декабрьских Событий, дом 119А. Кафе принадлежит компании ООО «БонЖур» (ОГРН: 1153850004989), которая также владеет несколькими столовыми в Иркутске. Судя по отзывам, заведение пользуется популярностью среди иркутян, средняя оценка кафе на платформе 2gis — 4.5/5.

Блюда, меню и напитки

Меню:

В заведении есть одно меню и треугольная карта бара, которая стоит на столе. Основное меню ориентировано под завтраки, перекусы и закуски, горячие и холодные блюда тоже присутствуют. Выглядит меню, конечно, красиво, однако информации в нём не достаёт. У блюд не указаны состав и граммовка. Это минус. Десертов в меню нет, они представлены на прилавке.



В заведении наши журналисты попробовали суп, салат, сэндвич, пасту и два десерта.

Блюда:

«Ароматная таёжная похлёбка с лесными грибами» оставила у наших журналистов приятные впечатления.

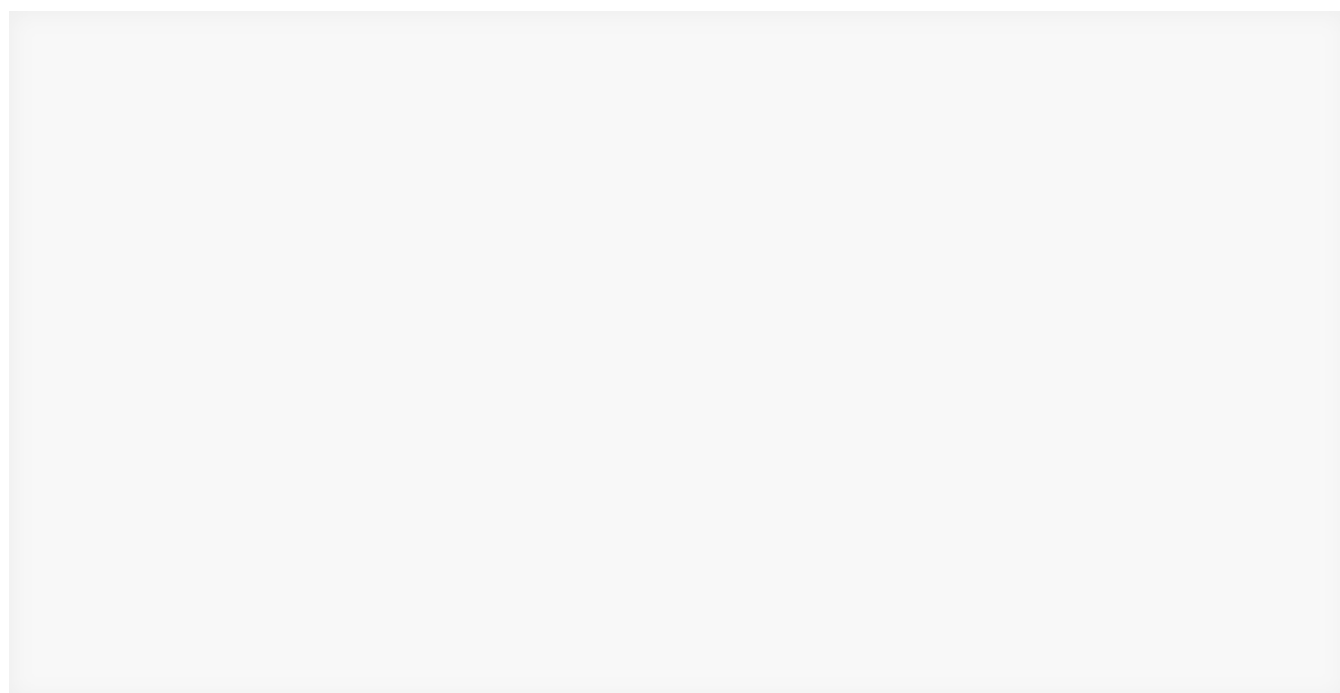
Было действительно вкусно и ароматно. В тарелке наши журналисты обнаружили шампиньоны, опята и маслята. Овощная часть супа включает в себя картошку, морковь и лук.



Цена: 250 рублей;

Оценка: 10/10

«"Цезарь" с пастроми куриной грудки и соусом "Француз"» — стандартное блюдо, которое сложно испортить или сделать особенным. Однако повара в заведении хорошо постарались. Салат вкусный, овощи свежие, сухарики слегка недожаренные, но это скорее плюс: маленькие кусочки хлеба получились хрустящими, но не жёсткими. Соус «Француз» идеально подходит блюду.

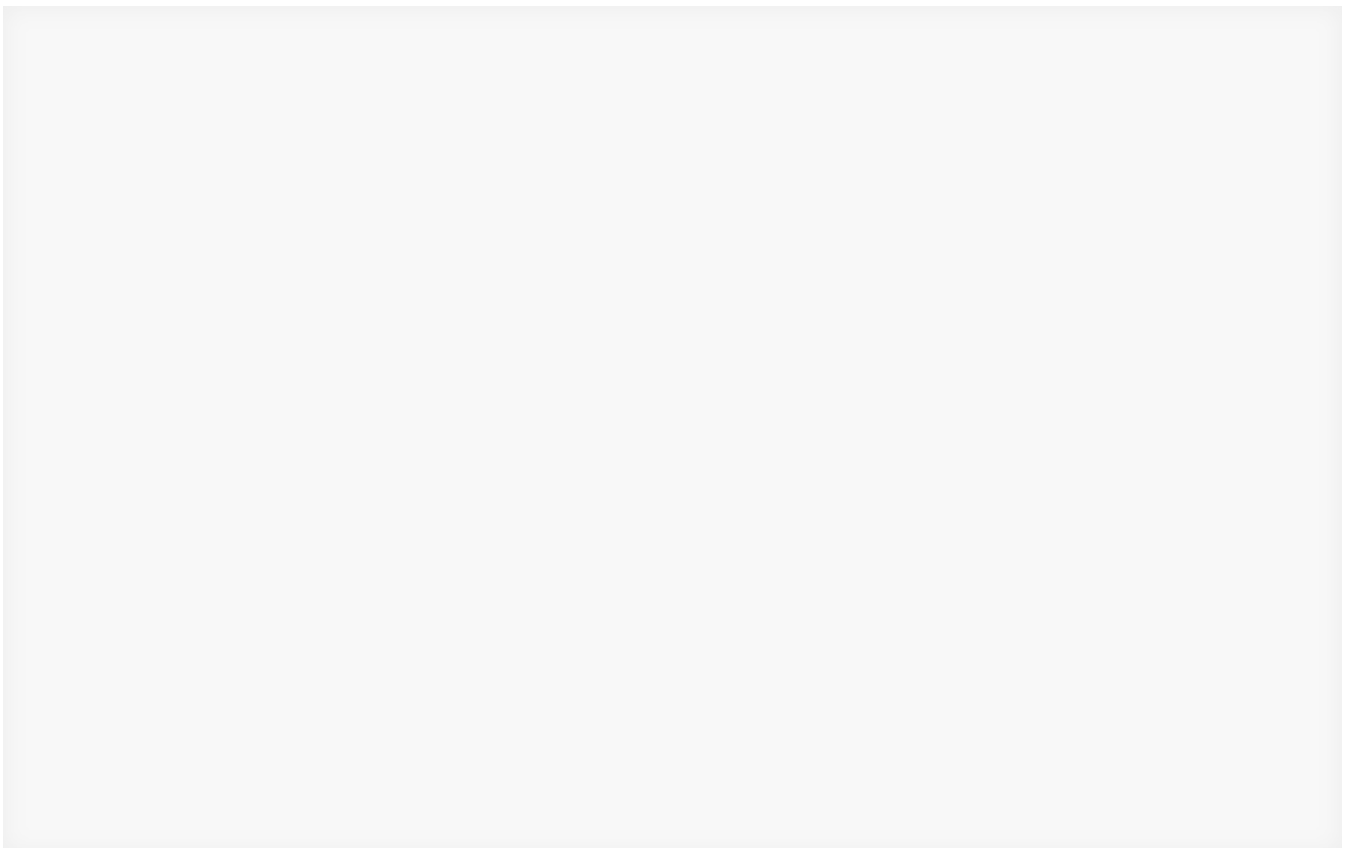




Цена: 310 рублей;

Оценка: 10/10

«Сэндвич с ростбифом и вялеными томатами» оказался неплохим, ингредиенты хорошо сочетаются друг с другом. Однако наших журналистов смутил вкус масла, который излишне выделялся. К сожалению, на этом гастрономическом празднике масло было лишним.

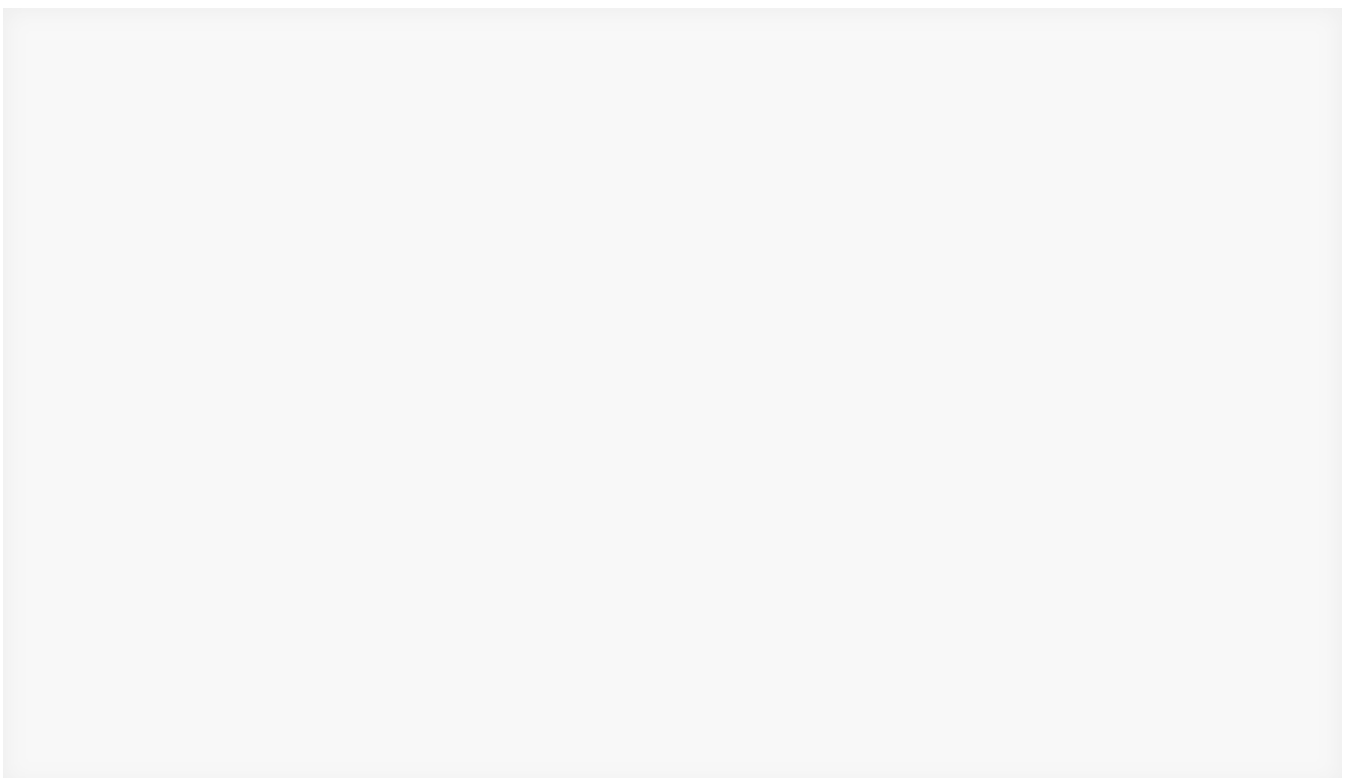




Цена: 280 рублей;

Оценка: 8/10

«Паста с креветками, грибами и шпинатом» — спагетти «Фетучини» в сливочном соусе. В составе блюда три королевские креветки, шампиньоны, шпинат и сыр пармезан. Паста обычная, нет никакой изюминки. Шпинат мелко нарезан, поэтому никакого вкуса блюду не придаёт. Та же история с грибами, которые, судя по всему, были замороженные. В целом блюдо неплохое, но ингредиенты не совсем соответствуют своим вкусовым качествам.





Цена: 360 рублей;

Оценка: 7/10

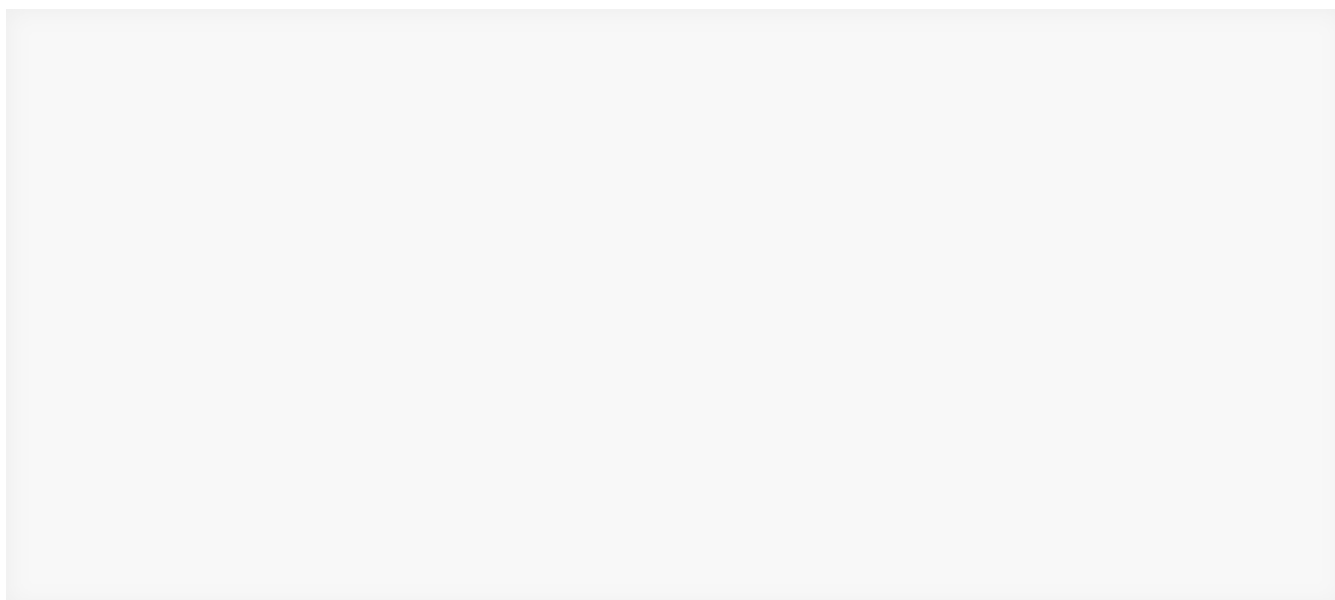
Также в заведении наши журналисты попробовали два десерта: чизкейк «Тропик» и миндальный тарт. Оба десерта впечатлили наших журналистов, было действительно вкусно.

Цена: чизкейк «Тропик» — 130 рублей, миндальный тарт — 185 рублей;

Оценка: 10/10

Напитки:

На пробу взяты лимонад «Bon-Bon Юдзу» и чай «Таёжный микс». Все напитки понравились журналистам. Лимонад был холодный, кисленький и вкусный, а чай насыщенный и горячий.





Цена: лимонад — 250 рублей, чай — 145 рублей;

Оценка: 10/10

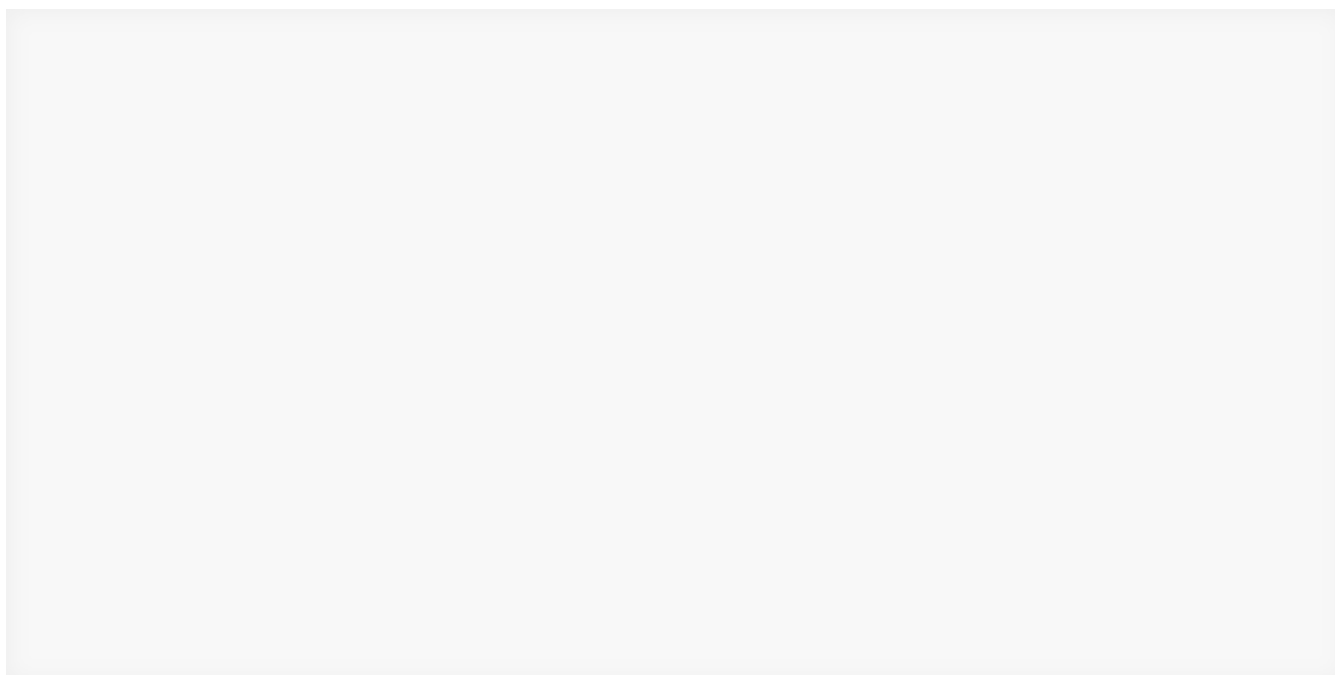
Оценка блюд, меню и напитков: 9,1/10

Атмосфера и интерьер

Первое, что стоит сказать — в заведении приятно находиться. В помещении есть 16 столиков на любой вкус, около них — мягкие и удобные кресла. На каждом столике стоят столовые приборы, которых на удивление достаточно много, и карта бара.



Интерьер в кафе простой, но с акцентами. В цветовой гамме преобладают серые, розовые и зелёные цвета. Гардероба нет, вместо него — несколько вешалок в виде деревьев. Живые растения в заведении также присутствуют. В качестве освещения — множество фонариков и люстр с разным дизайном. В одной части помещения свет холодный, в другой — тёплый. Освещение особенно понравится тем, кто любит делать фотографии.





Уборная выглядит следующим образом:

На
все



заведение есть всего лишь одна кабинка, но этого достаточно, ведь кафе рассчитано на небольшое количество людей. Внутри кабинки есть унитаз, небольшая раковина и зеркало. Из необычного — корзина для

мусора реагирует на движения, поэтому открывается самостоятельно. Возле кабинки также есть зеркало и раковина, так что руки можно помыть, не заходя в туалет. Дополнительные принадлежности имеются. Интересный факт: зеркала в заведении очень качественные, отражения искажаются лишь минимально.

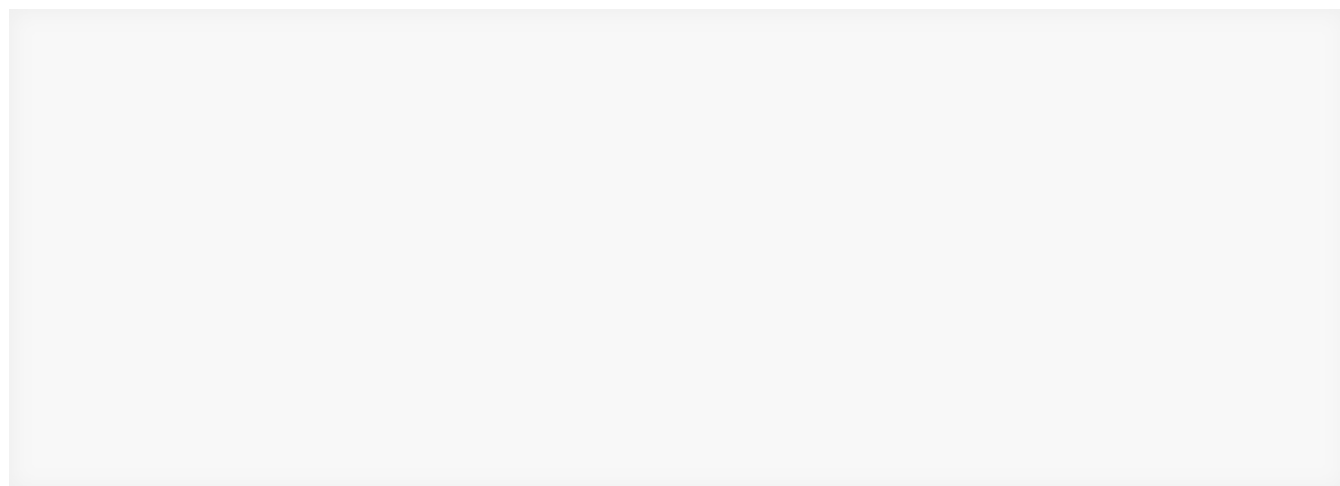


Оценка атмосферы и интерьера: 10/10

Сервис

Наших журналистов обслуживала официант-девушка, которая была неразговорчива, ни одного лишнего словечка из её уст не проскользнуло. Имя своё девушка тоже не назвала. В целом ничего конкретного про работу персонала сказать нельзя, ведь в заведении была только одна официантка и уборщица, которая промелькнула лишь пару раз. Наши журналисты пытались хоть как-то вывести официантку на диалог, поэтому решили узнать есть ли в заведении розетки, однако официантка просто указала на место, где они находятся и всё. Отсутствие коммуникации с клиентами — единственный минус. Блюда выносили своевременно, грязная посуда на столе не задерживалась.

Оценка сервиса: 7/10





Резюмируя, организаторы и персонал Вон-кафе хорошо делают свою работу, ведь никаких критичных недостатков нашим журналистам найти не удалось. **Общая оценка заведения: 8,7/10.** Бабр желает Вон-кафе процветания и успехов.

Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 03.12.2022, 23:29 590 29698

URL: <https://babr24.com/?IDE=238240> Bytes: 6702 / 5165 Версия для печати Скачать PDF

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

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

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](#)