

Гастробабр в Улан-Удэ. Чайхона «Сахар»

На сегодняшний день в Средней Азии чайхона является одним из самых популярных и посещаемых мест после мечети, можно ли сказать то же самое об улан-удэнском ресторане? Журналисты Бабра посетили «Сахар» и проверили кухню, а также качество заведения.

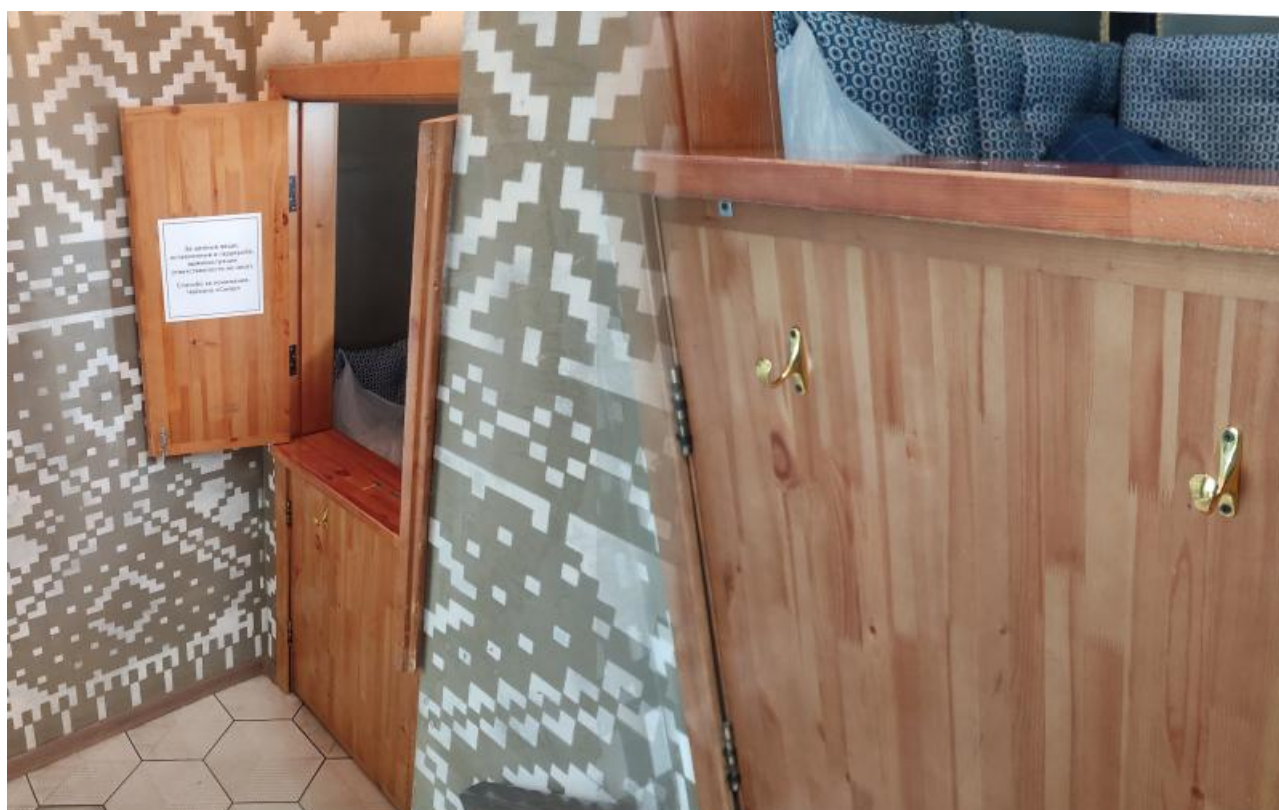


Средний рейтинг у «Сахара» в интернете – 4,2/5. Ресторан расположен в самом центре Улан-Удэ по адресу: улица Сухэ-Батора, дом 7. Двери для посетителей открыты с 12:00 до 23:00.



Сервис

Верхнюю одежду можно сдать перед входом в сам ресторан, он расположен на втором этаже здания. Под окошком гардеробной есть два крючка, на них можно повесить сумку, чтобы не пришлось ставить ее на пол.





входе в чайхону нас встретила гардеробщица, а на втором этаже – хостес, которая проводила в зал и помогла выбрать место. Нам поднесли меню для бизнес-ланча: в ресторане его предлагают с 12:00 до 14:00. Стандартный набор меню вместе с барной картой могут принести по вашей просьбе.

Как только мы расположились за столиком, официант к нам не подошел. Но его можно было вызвать с помощью специальной кнопки, которая находится на каждом столе. После вывоза официант быстро обслужил нас: принял заказ и, что немаловажно, повторил его. Однако счет пришлось ждать долго.

Оценка сервиса: 8/10

Атмосфера и интерьер

Несмотря на обеденный перерыв, посетителей в ресторане было совсем немного. Атмосфера в заведении приятная, фоном играет ненавязчивая музыка. Между столиками стоят ширмы или полки, такая деталь помогает создать уютную приватную зону. Интерьер опрятный, зал хорошо освещен, мебель без видимых пятен и повреждений. Хоть кухня здесь и открытая, в зале не пахнет едой, что указывает на хорошую вентиляцию в помещении.

В то же время скопившиеся клубки пыли на полу вызвали вопросы. Учитывая, что мы прибыли в ресторан спустя полтора часа после его открытия, а поток людей в этом месте был совсем небольшим, то зал мог бы быть чище. Сложилось впечатление, что его плохо подготовили к приему посетителей.



«Сахар» однозначно может похвастаться уборной, за чистотой здесь приглядывают раз в 30 минут. Пол, столешницы, раковины и сантехника выглядели чистыми, без дефектов. Неприятный запах отсутствовал. Во всех кабинках также есть туалетная бумага.

Мыло было очень жидким, будто его разбавили водой. А сушилка для рук не работала, но вместо нее можно

было использовать бумажные полотенца.



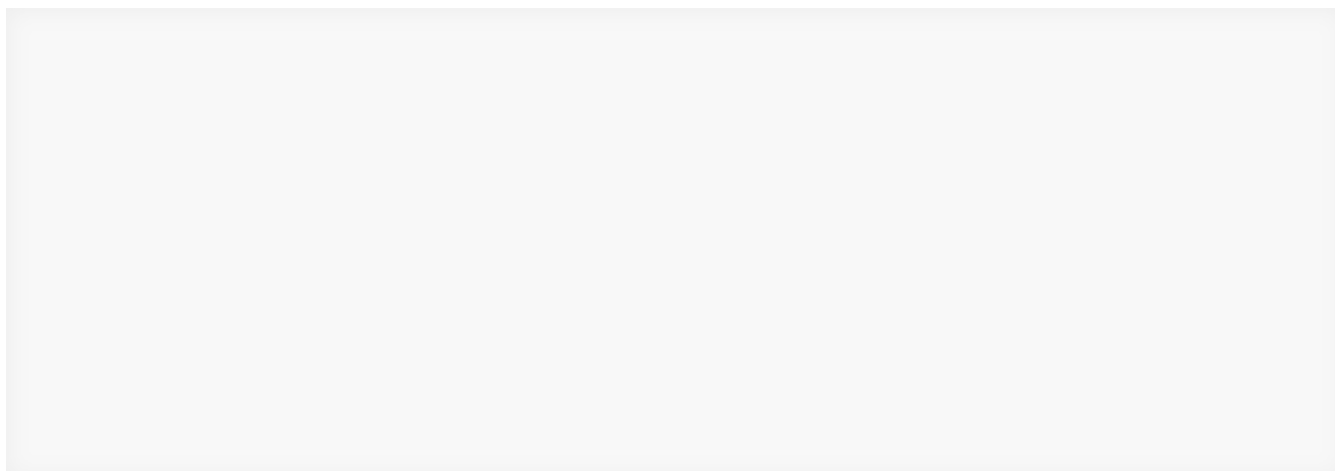
Оценка интерьера: 9/10

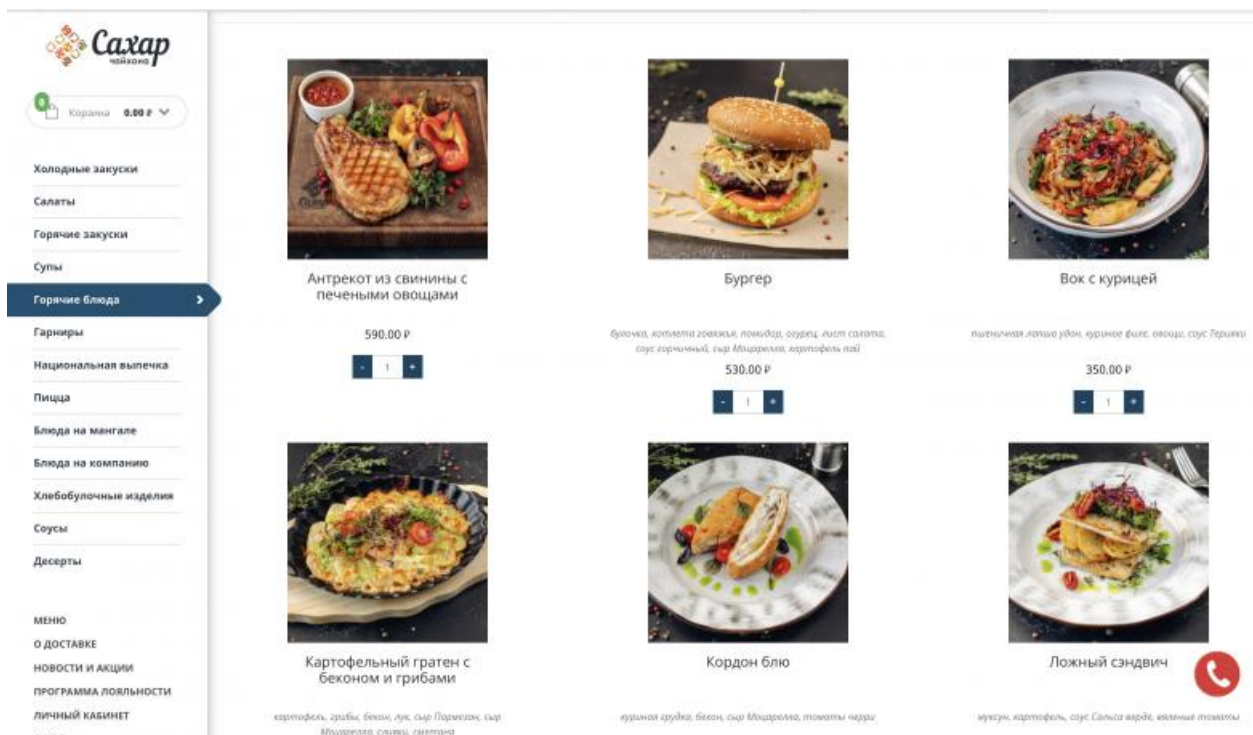
Меню и блюда

Меню в «Сахаре» сочетает в себе узбекскую, европейскую и итальянскую кухни. На официальном сайте заведения сказано, что ресторан *«работает с локальными поставщиками и фермерами и борется за использование продуктов высокого качества»*.

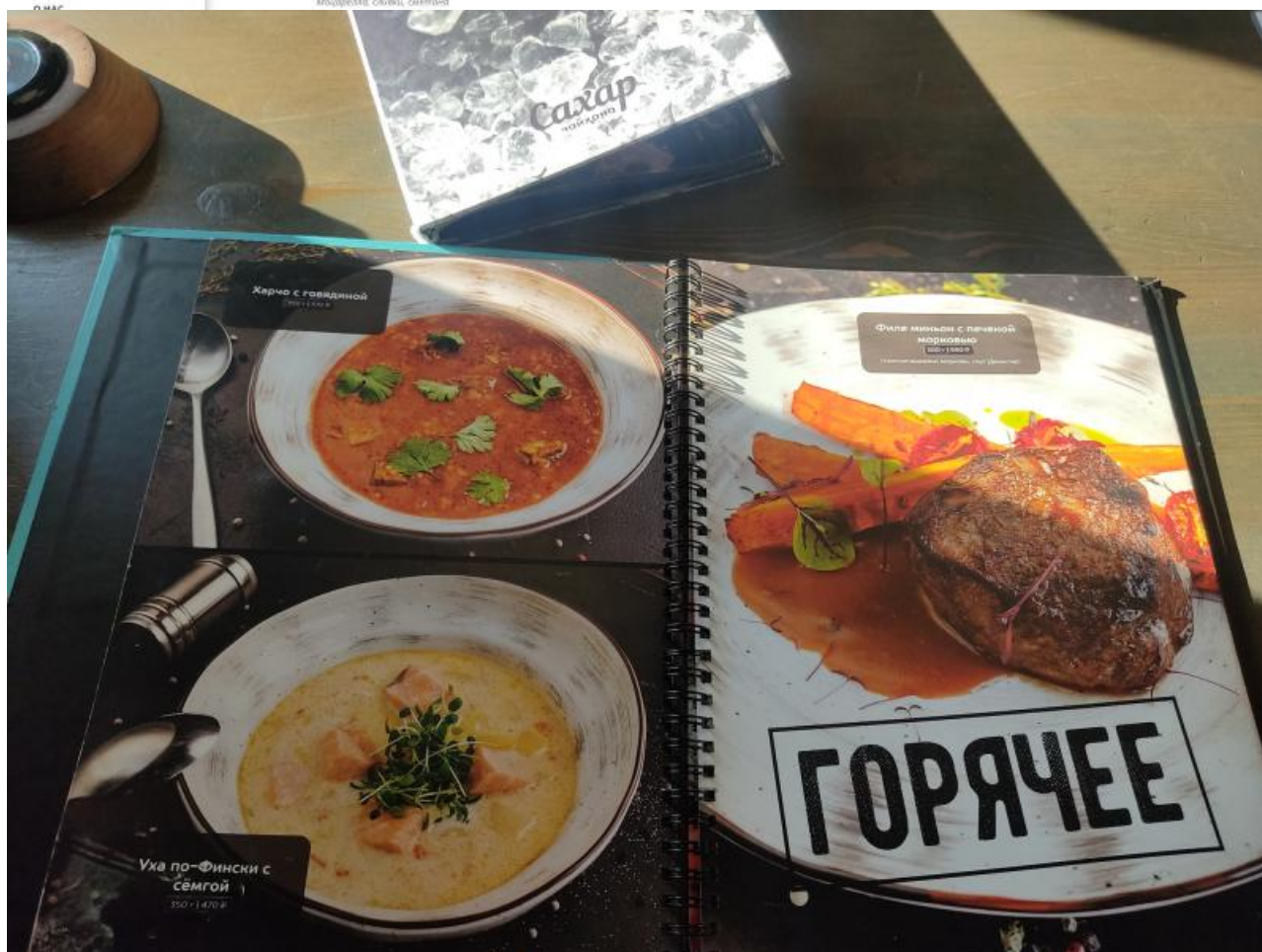
Несмотря на разнообразие блюд, сборной солянкой меню не назовешь, все довольно гармонично друг с другом сочетается. Основной упор идет на мясные блюда, но и для вегетарианцев здесь есть предложения. Цены выше среднего.

С актуальным меню можно ознакомиться на официальном сайте заведения, где, к слову, можно заказать доставку еды. В самом заведении меню также содержит фото ко всем блюдам, что очень упрощает выбор.





В



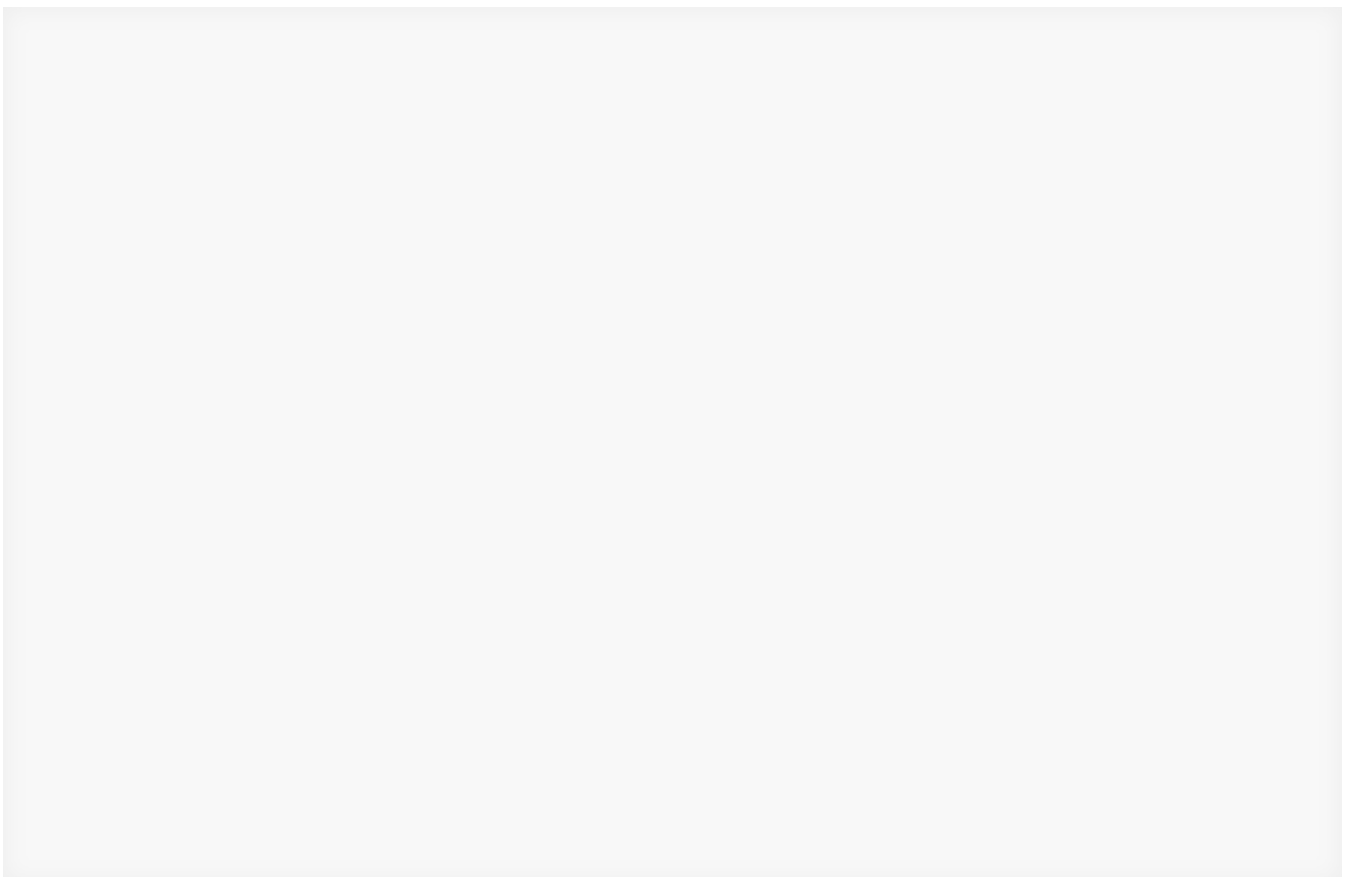
ресторане наши журналисты попробовали салат, пасту, национальную выпечку и чай. Время ожидания заказа заняло не больше пятнадцати минут.

Салат «Со свеклой и апельсином» – необычное сочетание свеклы, листьев салата, сливочного сыра и апельсина, заправленных ароматным маслом и медово-горчичным соусом. Апельсин придает блюду кислинку, а свекла – нежный сладковатый вкус. Соус не острый, но приторно-сладкий. Салат получился вкусным и легким. Из минусов – слишком много соуса и сока апельсина на дне тарелки.



Цена: 400 рублей

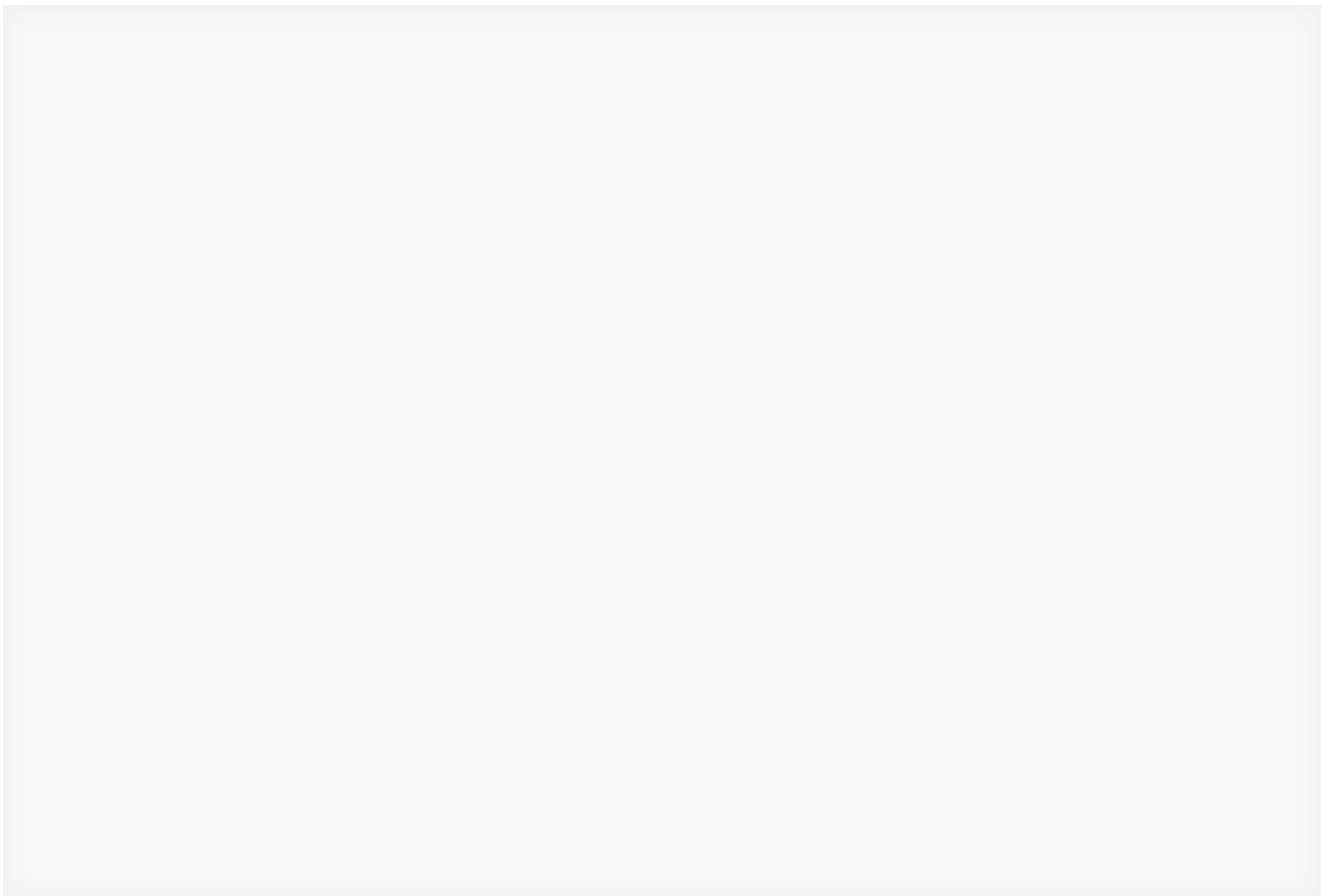
Паста «Птитим с куриным филе и грибами» – нежное блюдо с сочными кусочками куриного филе и поджаристыми шампиньонами. Все это под сыром и сливочным соусом со шпинатом. Вяленые томаты, обещанные в меню, отсутствовали, хотя они бы придали блюду изюминку. Грибы получились вкусными, не резиновыми. Паста очень сытная, ингредиентов много.





Цена: 490 рублей

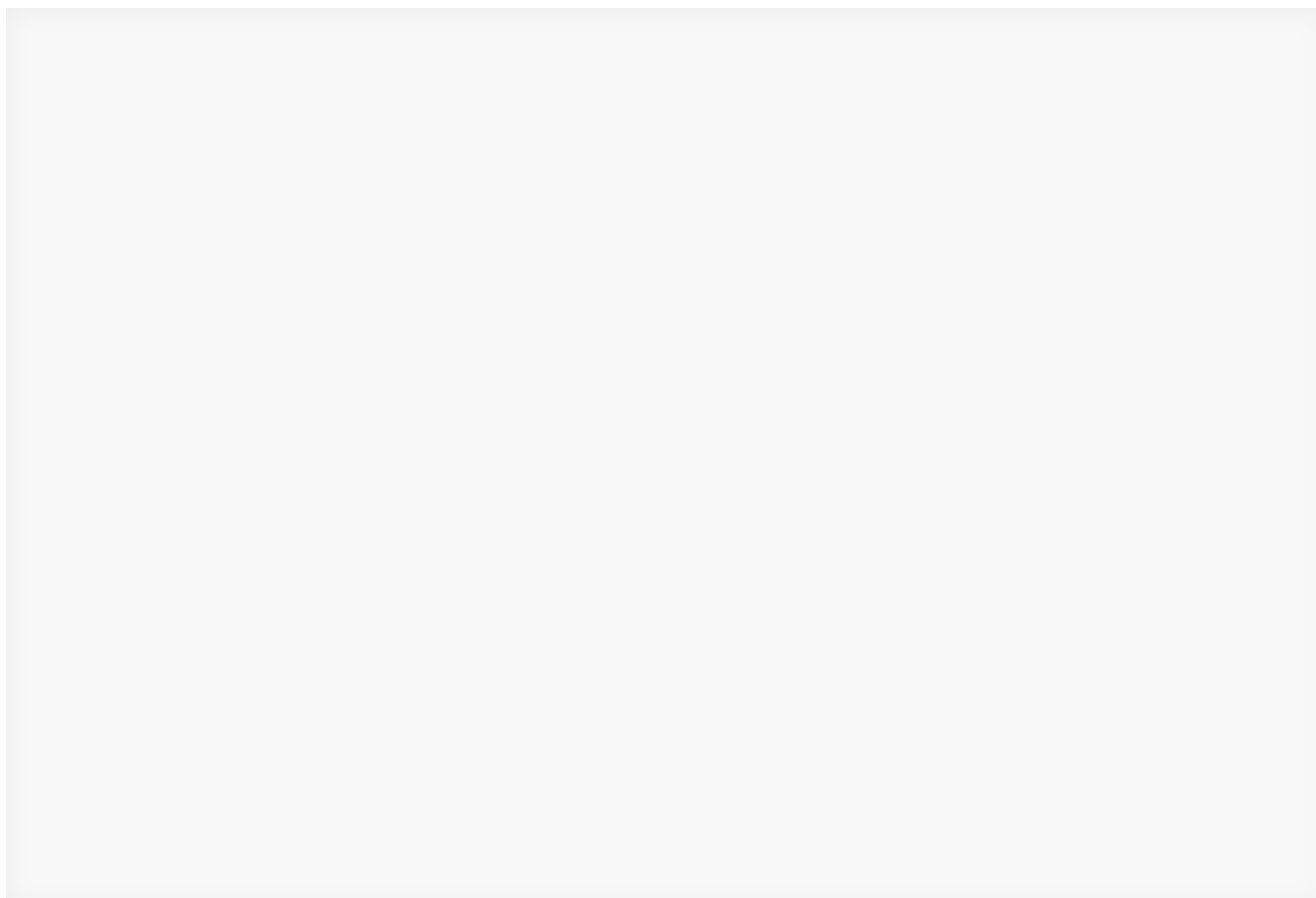
Национальный пирог «Кубдари» – традиционный грузинский мясной пирог. Звучит аппетитно, но пирогом это блюдо назвать тяжело. Тесто тонкое с еще более тонким слоем мяса, который практически размазан по лепешке. Блюдо вкусное и пряное, но на свою стоимость не тянет.





Цена: 550 рублей

Чай «Сибирский» – ароматный травяной чай на основе ягод малины и чабреца. Подается он в закрытом френч-прессе. Напиток сильно сладкий и без насыщенного вкуса ягод, малины там не чувствуется от слова совсем.





Цена: 300 рублей

Все продегустированные блюда были поданы горячими, чувствуется, что приготовили их из свежих продуктов. Порции в заведении средние.

Оценка меню: 9/10

Оценка блюд: 7,5/10



Подводя итоги, хочется похвалить чайхону «Сахар» за вежливый персонал, чистоту и поддерживаемый уют в ресторане. Однако над качеством блюд стоит поработать.

Общая оценка заведения: 8,4/10

Автор: Есения Линней © Babr24.com ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ОБЩЕСТВО, БУРЯТИЯ 👁 34811

08.12.2022, 23:47 📄 915

URL: <https://babr24.com/?IDE=238507> Bytes: 6710 / 4830 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 Бурятии:

bur.babr@gmail.com



Автор текста: **Есения Линней**,
научный обозреватель.

На сайте опубликовано **1077**
текстов этого автора.

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: 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](#)