

Гастробабр в кафе «Соседи»: сомнительные бизнес-ланчи, вкусные напитки и приятный персонал

Самое простое кафе «Соседи» — готовим вкусно и по-домашнему

Экспертная группа Бабра продолжает проверять популярные и интересные заведения Иркутска. Виновником сегодняшнего обзора стало кафе «Соседи», которое оставило у наших журналистов неоднозначные впечатления.

«Соседи» — маленькое кафе, расположенное в центре города по адресу: улица Красных Мадьяр, дом 14/2. Заведение пользуется популярностью среди иркутян, однако попасть в кафе без брони реально. Создателями «Соседей» являются Гэсэр и Зоригма Дугаровы. Средняя оценка кафе от пользователей на платформе 2gis — 4.2/5.

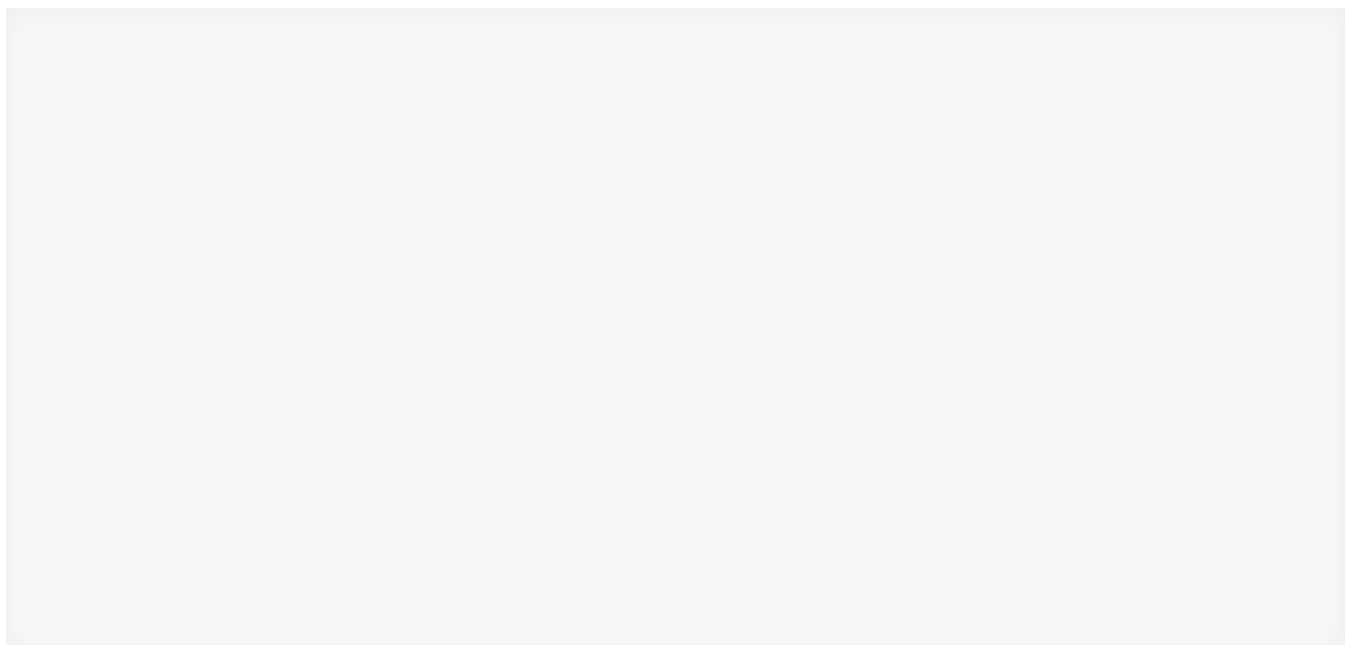
Описание заведения выглядит следующим образом:

Миссия нашего кафе — сделать семейный быт наших соседей немного счастливее и дать домохозяйкам немного отдохнуть от своей кухни. Сегодня мы всё приготовим и уберём за вас.

Сайт у заведения крутой. Страничка в интернете наполнена фотографиями, отзывами, меню. Интерфейс удобный, в цветовой гамме преобладают синие и жёлтые оттенки.

Блюда, меню и напитки

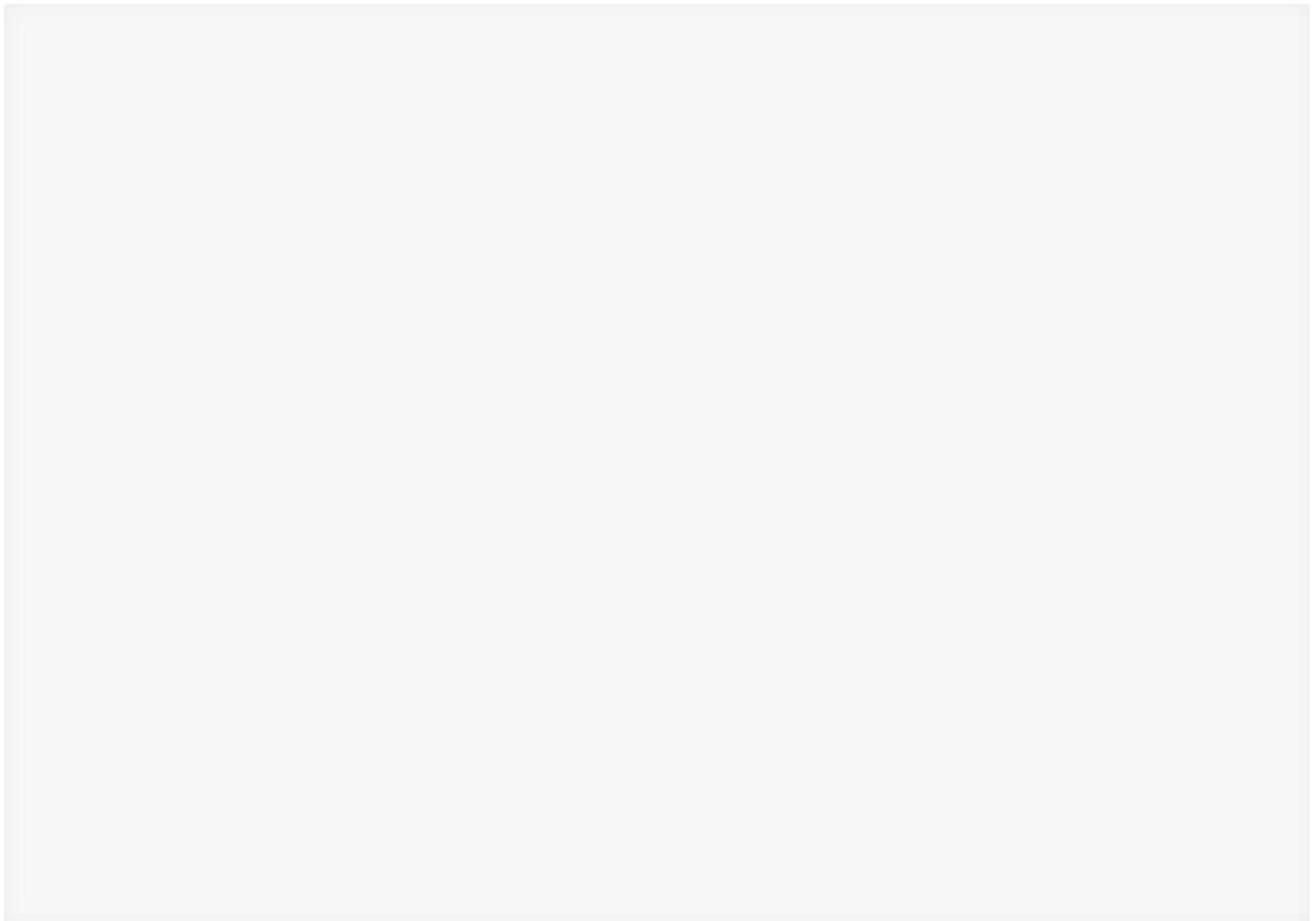
В заведении есть основное меню, которое представляет из себя большой лист, исписанный с двух сторон. В заведении есть салаты, супы, закуски, десерты и блюда для детей. Соотношение между ценой и качеством хорошее.





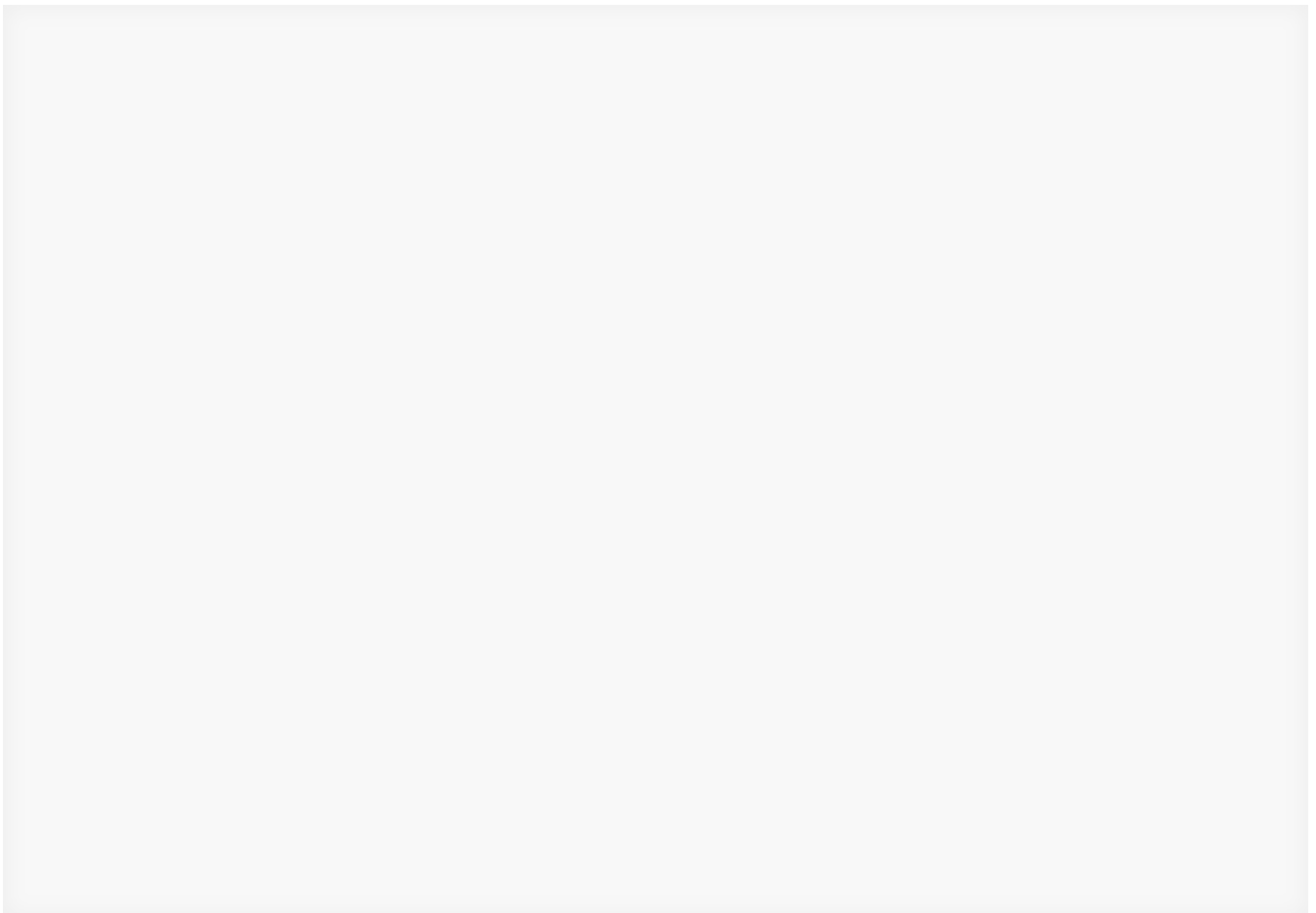
Бизнес-ланч:

«Крем-суп сырный» оказался неплохим, однако смутило то, что блюдо подано не в той температуре. Суп был чуть тёплый, есть, конечно, можно, но без особого наслаждения.





«Салат витаминный» разочаровал наших журналистов. Блюдо вообще ни о чём. В состав салата входят морковь, капуста, болгарский перец и смородина. Все ингредиенты были не очень хорошего качества, поэтому даже в сочетании друг с другом были невкусными. К слову, в меню салат стоит 160 рублей, но своих денег абсолютно не оправдывает.





«Куриный биточек с картошкой по-соседски» — единственное блюдо из бизнес-ланча, которое было действительно вкусным. Куриный биточек оказался сочным, хорошо прожаренным и с ярким вкусом. Картошка тоже была вкусной. За это блюдо однозначно лайк.



Цена: 350 рублей

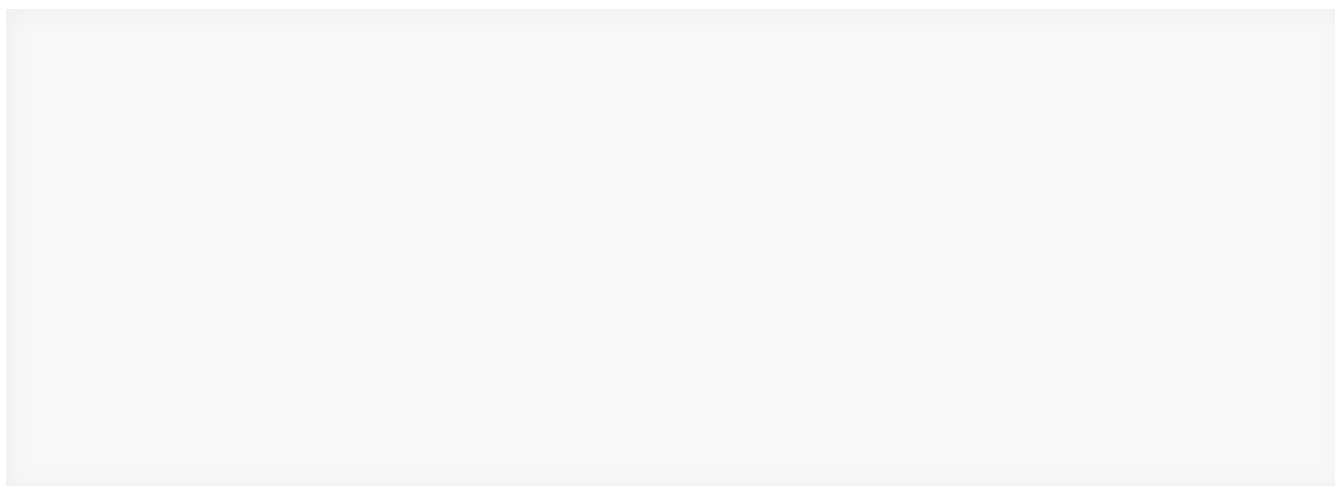
Также к этому комплекту блюд принесли чёрный чай, а вот хлеб, который был заявлен в меню, отсутствовал. В целом бизнес-ланч оставил негативные впечатления. Может быть, в другой день набор блюд был бы вкуснее. За бизнес-ланч можно поставить лишь 5/10: два балла за то, что бизнес-ланчи вообще есть в заведении, два балла за «Куриный биточек с картошкой по-соседски», и один балл за съедобный суп.

«Цезарь» с курицей — салат, в состав которого входят листья салата, курица, сыр, сухарики, помидоры и соус. Обычно салат «Цезарь» испортить сложно, но у поваров в «Соседях» получилось. Курица оказалась безвкусной, сухарики слишком крупными, сыра было чересчур много, а помидоров мало.



Цена: 230 рублей

Лапша с курицей и грибами в сливочном соусе — некое подобие пасты, только вместо макарон используется лапша. Блюдо подойдёт для тех, кто не любит пасту al dente, в заведении как раз так представлена слегка переваренная лапша под соусом. Блюдо неплохое, но можно было приготовить и получше. Курица вроде свежая, грибы нормальные, но лапша была слипшейся, слегка напоминала кашу.

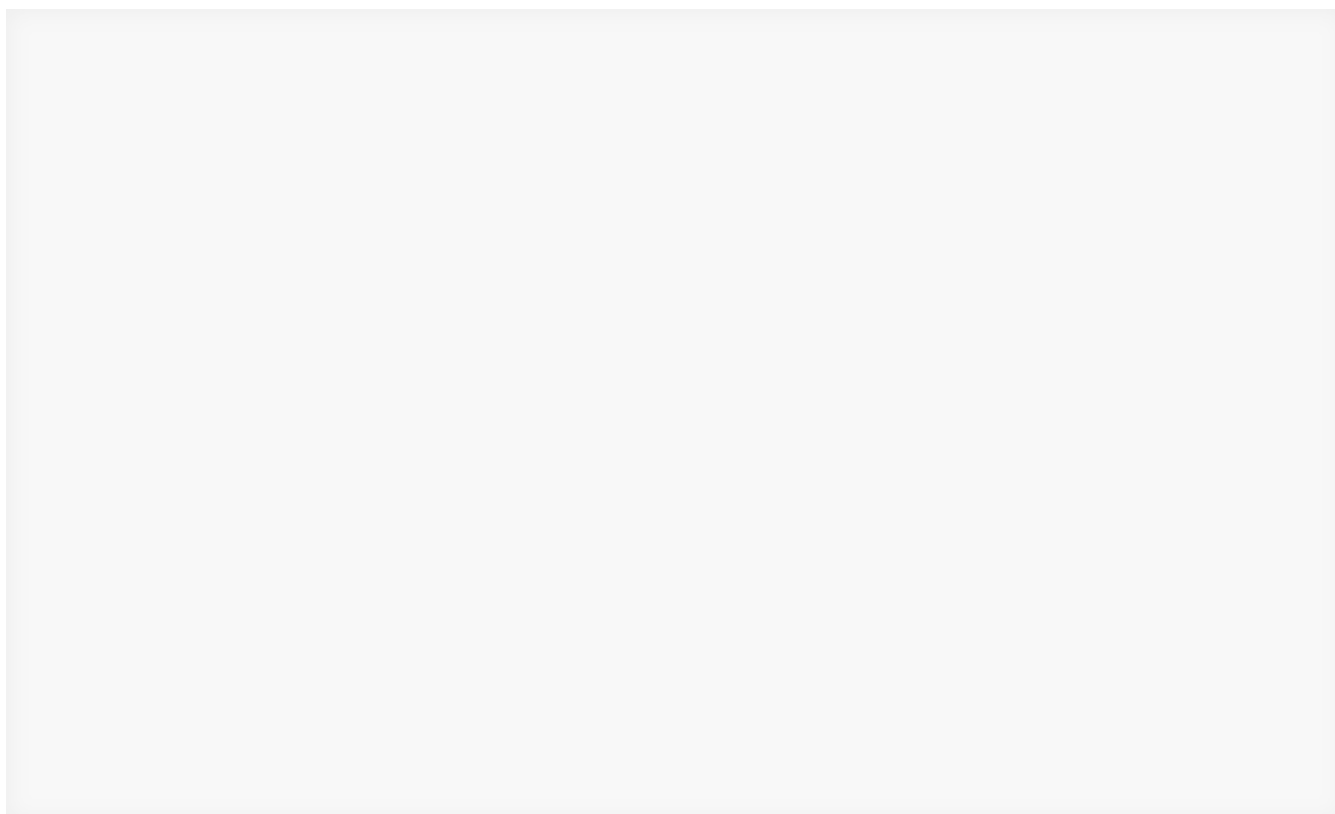




Цена: 270 рублей

Среди напитков наши журналисты выбрали «Смородиновый лимонад», «Глинтвейн» и «Сливочное пиво».

Если блюда в заведении оставляют желать лучшего, то напитки действительно порадовали. «Сливочное пиво» и «Глинтвейн» — напитки, которые были представлены в осеннем меню (заведение посещали в ноябре). Оба напитка яркие по вкусу и действительно стоят своих денег. «Смородиновый лимонад» — напиток уже из основного меню. Лимонад также оказался вкусным, насыщенным и охлаждающим.





Цена: 250 рублей



Цена: 250 рублей



Цена: 200 рублей

Оценка блюд, меню и напитков: 6,5/10

Нужно немного доработать блюда

Сервис

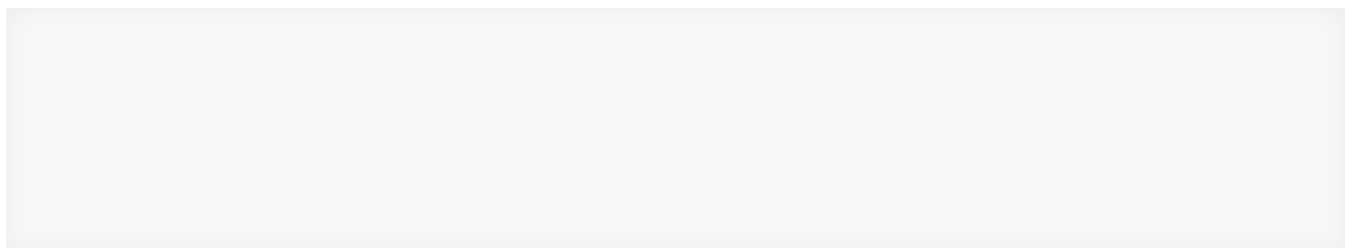
На входе наших журналистов встретила хостес и провела к единственному свободному столику. Стоит отметить, что журналисты Бабра посещали заведение днём, и людей было много. Это говорит о том, что кафе пользуется популярностью. Заказ принимала официант-девушка, которая представилась и вежливо общалась со всеми клиентами. Всё было сделано по лучшим традициям: блюда вынесены вовремя, пожелания учтены, грязная посуда исчезала со стола своевременно.

Оценка сервиса: 8/10

Хотелось бы побольше взаимодействия с клиентами со стороны персонала.

Атмосфера и интерьер

В заведении приятно находиться. Само кафе небольшое, уютное и атмосферное. Гардероба нет, однако есть несколько стандартных вешалок.





Свет в заведении мягкий и тёплый. В качестве освещения — множество лампочек на потолке.

Среди интересных деталей в заведении есть картины на стенах и покрытие из еловых веток на потолке. В интерьере преобладают синие и коричневые тона. В заведении есть около десяти столиков и барная стойка, около них стоят мягкие диваны и высокие стулья.



Приятно порадовало наличие детской зоны.

В



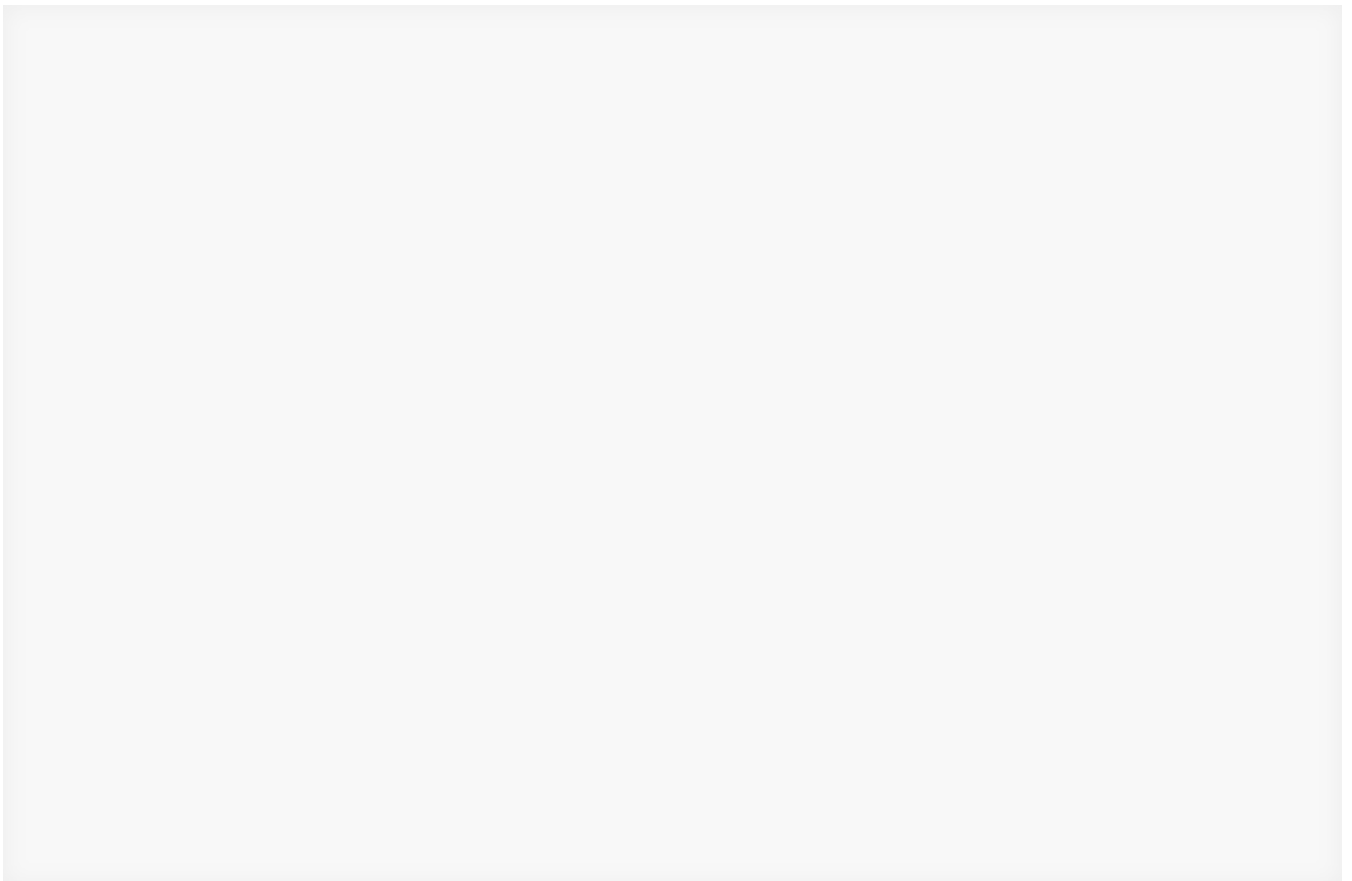
заведении было чисто: как в зале, так и в туалете. Уборная представляет из себя две кабинки: мужскую и женскую. Есть раковина около кабинок, рядом с которой стоят уходовые принадлежности.





Оценка атмосферы и интерьера: 9/10

Резюмируя, кафе «Соседи» — неплохой вариант заведения, в котором можно покушать простые блюда в приятной обстановке и провести время с близкими людьми. Однако брать бизнес-ланчи в заведении Бабр не советует. **Средняя оценка заведения: 7,5/10.**





Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 31856
09.12.2022, 23:05 536

URL: <https://babr24.com/?IDE=238564> Bytes: 7301 / 5384 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: 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](#)