

Гастробабр в ресторане «Итальянцы»: популярное место с отвратительными блюдами

Экспертная группа Бабра продолжает проверять популярные и интересные заведения Иркутска. На этот раз наши журналисты заглянули в ресторан «Итальянцы», который в итоге разочаровал своими блюдами и сервисом.

«Итальянцы» — заведение, которое расположилось по адресу: улица Красных Мадьяр, дом 50/2. Ресторан специализируется на итальянской кухне, поэтому повара сами готовят сыр и вино. Раньше на месте ресторана находилась «Чайхана Казан Топчан», и после посещения «Итальянцев» сложилось мнение, что заведение открыли новое, но поваров из Чайханы оставили.

Блюда и меню

Меню:

Как полагается, официант приносит основное меню и карту бара. Здесь всё просто и понятно, ассортимент не самый большой, ведь ресторан специализирован под итальянскую кухню. Оформлено меню достаточно неплохо: светлые тона, фотографии блюд и состав. Здесь всё в норме. Соотношение между ценой и качеством хорошее.



Блюда:

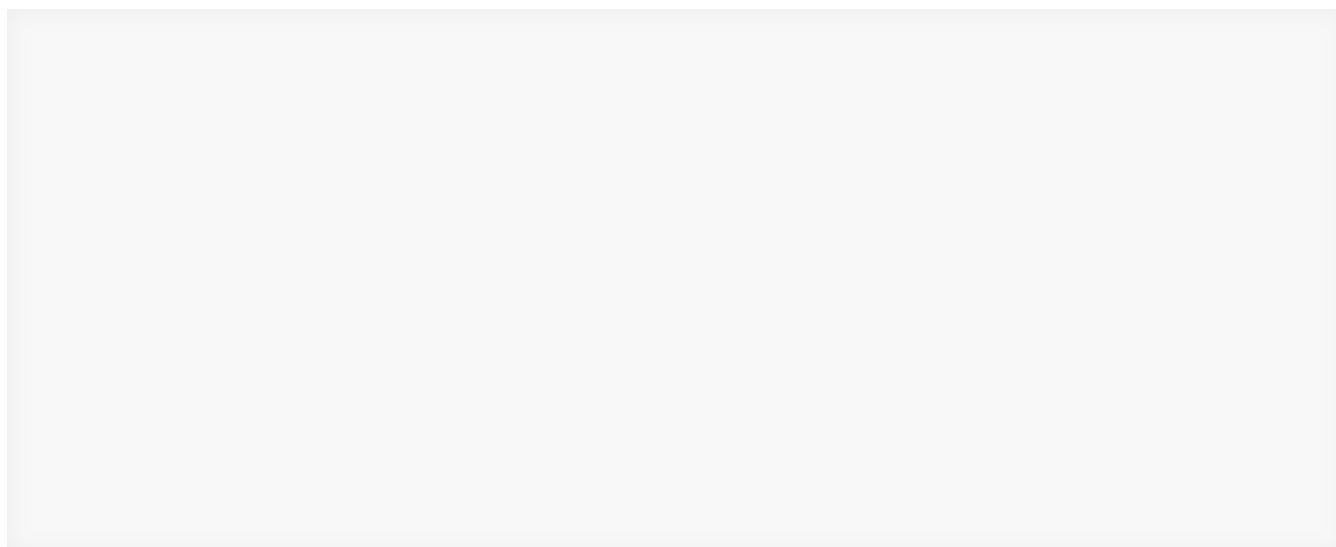
«Цезарь с курицей» — классический салат, который есть почти в каждом заведении. Однако «Цезарь» в «Итальянцах» смог отличиться своим отвратительным горьким вкусом. На самом деле все ингредиенты были ужасными: листья салата были горькими, курица безвкусная, соуса оказалось очень мало. Получилось сухое и горькое месиво из овощей. Огромный минус.



Цена: 295 рублей

«Салат с курицей и персиком татаки» — единственное вкусное блюдо среди всех, взятых на пробу. В состав салата вошли маринованные помидоры черри, курица гриль, лист салата, соус манго-чили и сыр пармезан. И, конечно, главным ингредиентом салата является персик татаки. Что это вообще за персик такой?

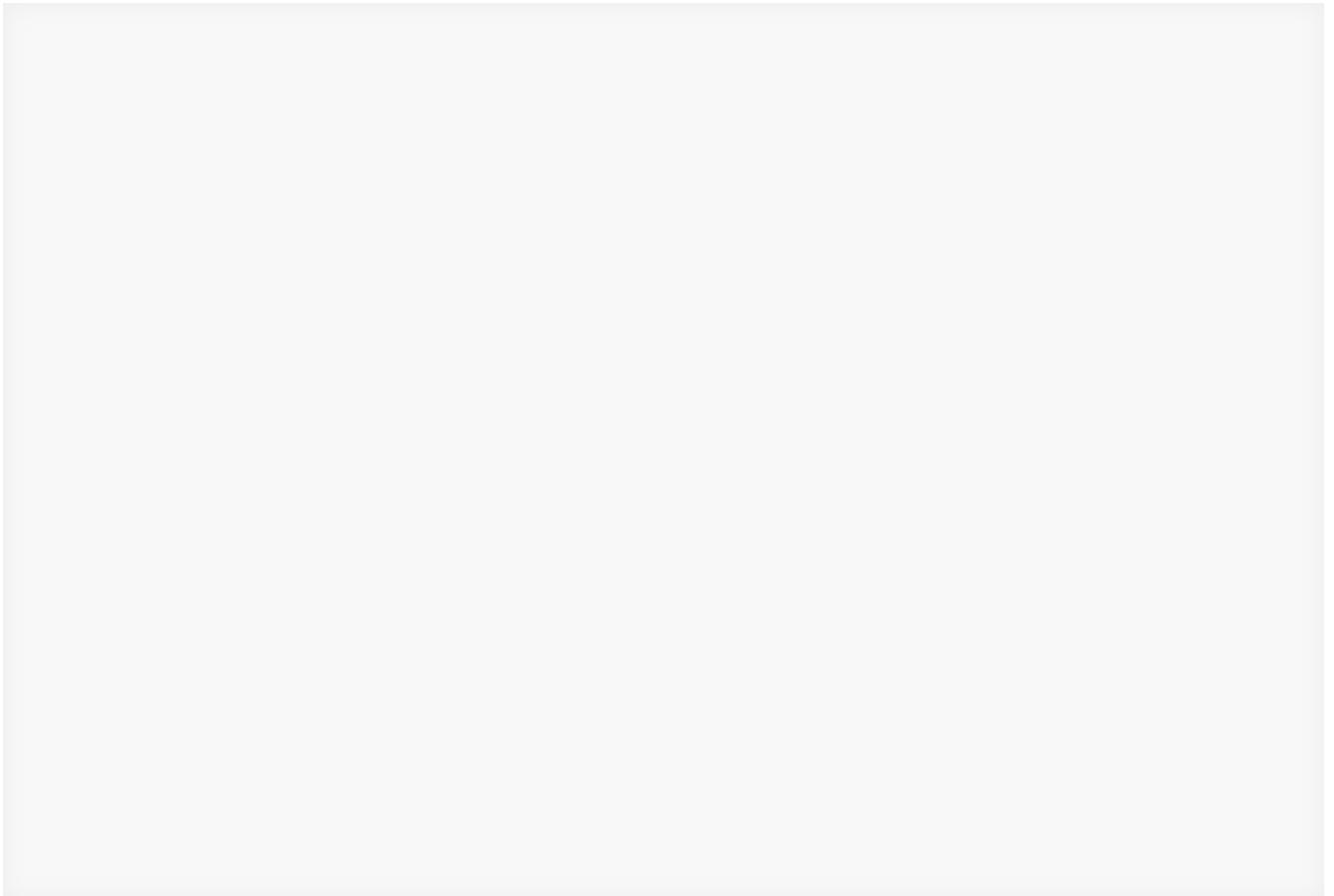
Оказывается, татаки — японский способ приготовления мяса и рыбы. Причём тут персик — непонятно. По идее этот персик должен быть замочен в уксусе и обжарен на огне с имбирём. Но, судя по всему, персик в салате был просто обжарен. Необычный и изысканный вкус блюда это никак не испортило.





Цена: 265 рублей

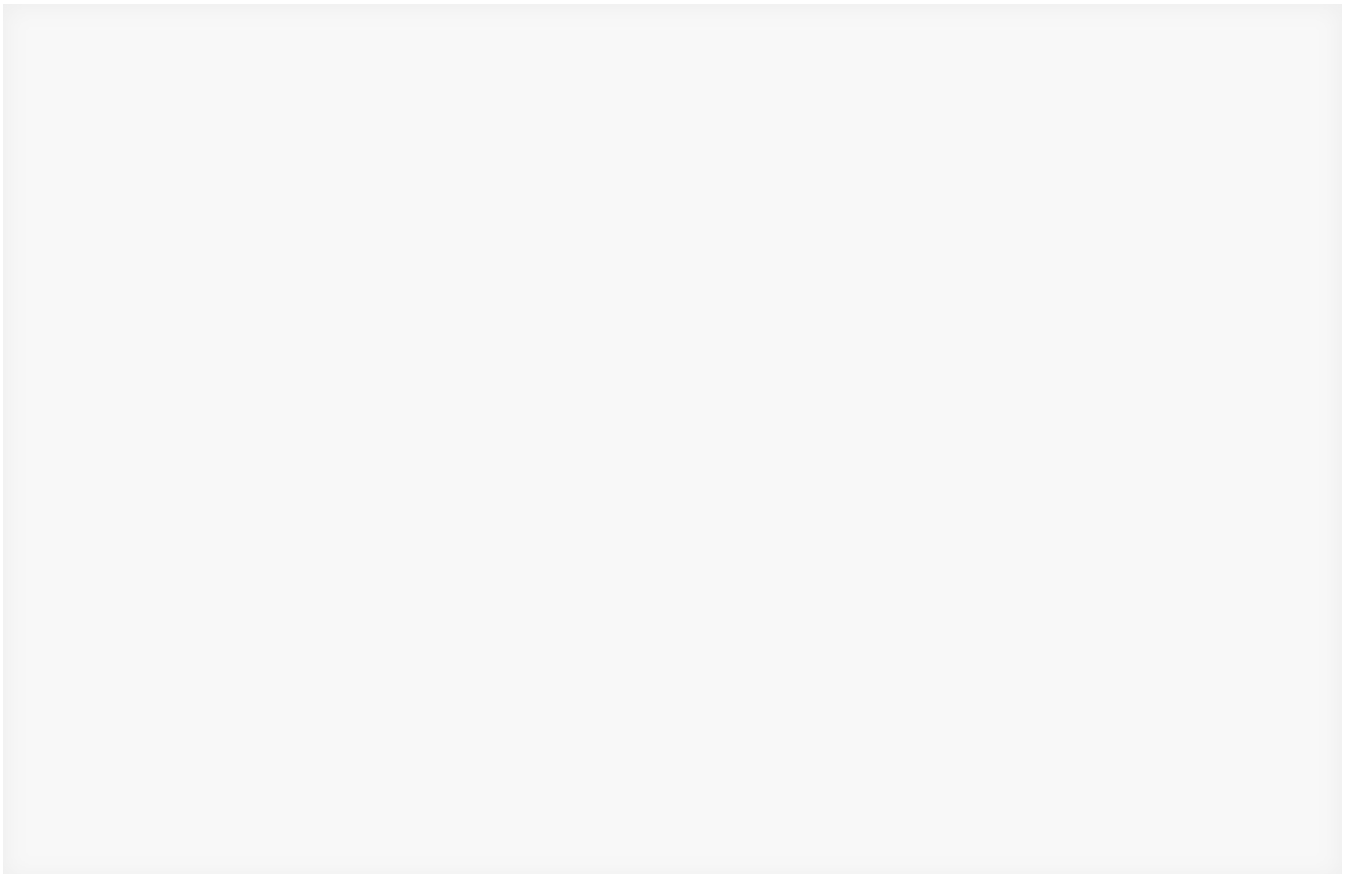
«Солянка с чоризо» — ещё одно испорченное блюдо. Суп был слишком густой (почти как пюре), кислый и вообще лишь отдалённо смахивал на «солянку». Подали суп неаккуратно – половина тарелки была замарана бульоном. Даже зелени для украшения не нашлось. Очередное разочарование.





Цена: 295 рублей

«Каннелони с соусом Болоньезе» — опять провальное блюдо. Та же самая паста «Болоньезе», но только с другим видом макарон. Единственный вкусный ингредиент этого блюда — сыр, что неудивительно, ведь заведение позиционирует себя как сыроварня. Макароны-трубы — каннелони — были явно переваренными, далеко не *al dente*, соус оказался слишком кислый, фарша было очень мало. Минус.





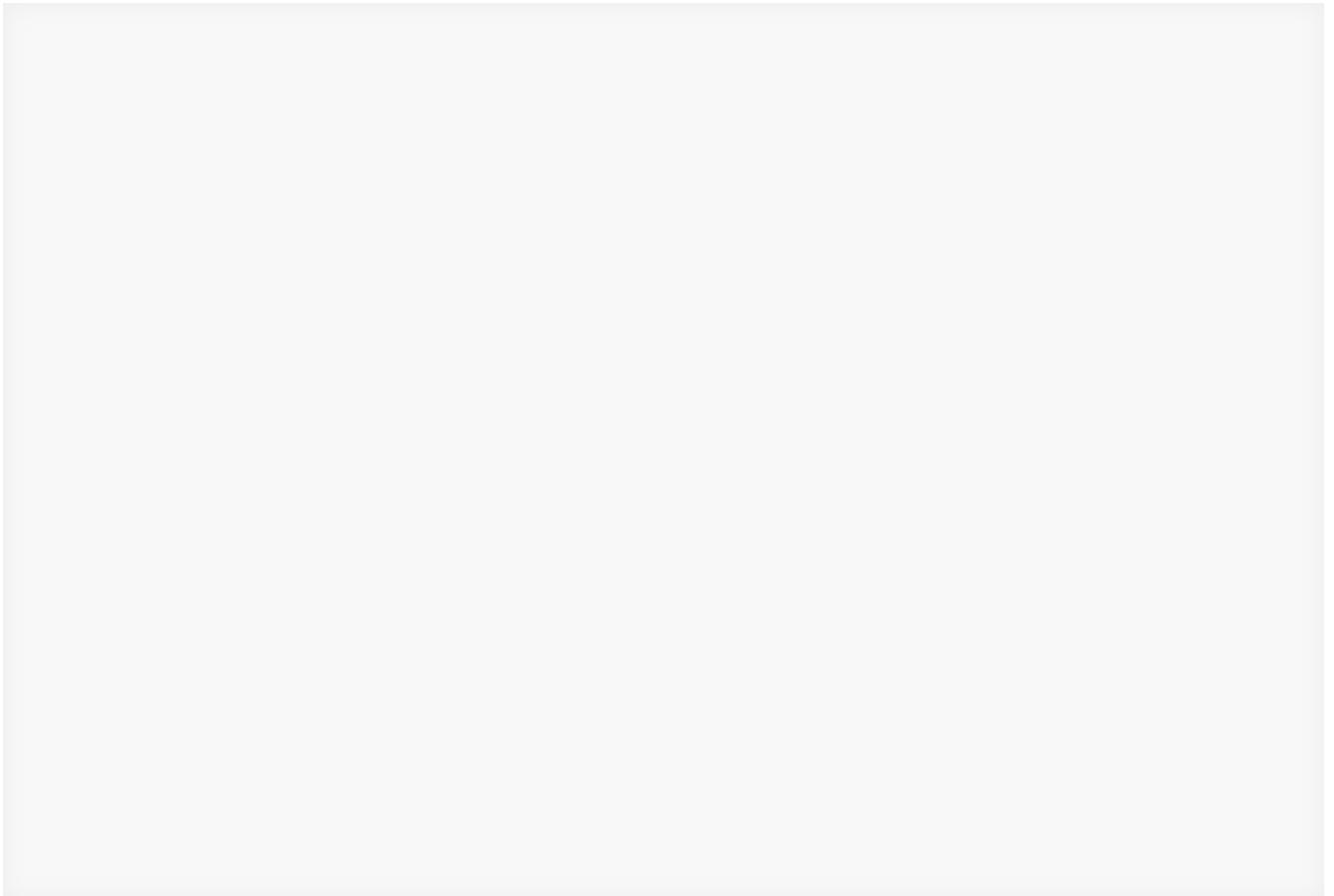
Цена: 475 рублей

«Паста с курицей и грибами» — честно говоря, язык не поворачивается назвать это пастой. Спагетти снова не *al dente*, больше похожи на лапшу быстрого приготовления. Сливки странные, по вкусу слишком молочные, возможно, именно молоко повара и использовали. Курица опять безвкусная, грибы склизкие. Единственное, что хоть чуть-чуть порадовало — вкусный сыр. Блюдо идеально подойдёт тем, кто при заказе пасты надеется получить молочный суп.



Цена: 295 рублей

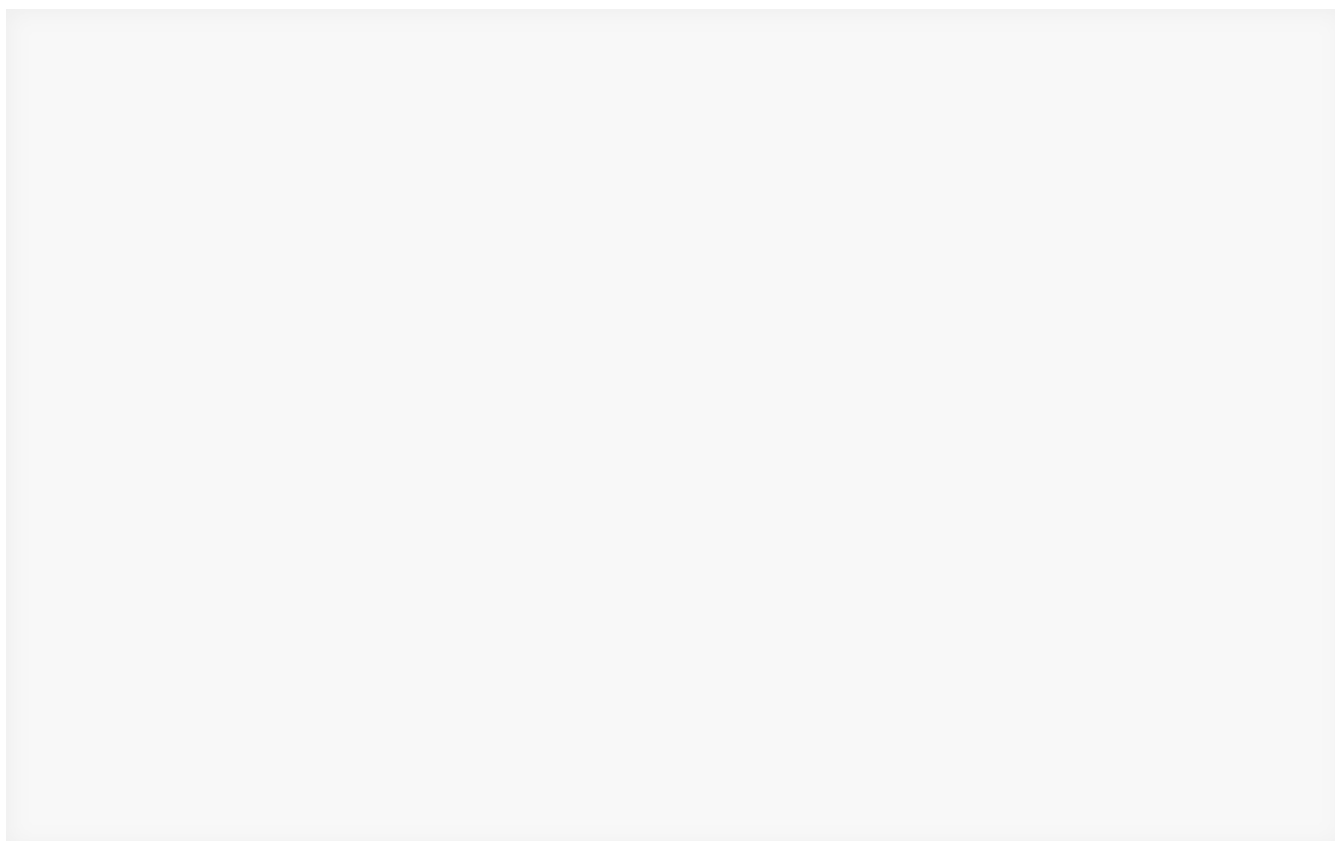
«Хумус» — блюдечко с пюре из нута, семенами льна, жареным луком и зеленым маслом. В дополнение приносят итальянскую лепёшку — фоккачу. По вкусу не так плохо как остальные блюда, однако в магазине можно найти хумусы повкуснее. В целом блюду можно поставить среднюю оценку.





Цена: 235 рублей

«Шоколадный фондан с мороженым из маракуйи» — кажется, повара в заведении не знают как готовить этот десерт. Дело в том, что изюминкой «шоколадного фондана» является твёрдая оболочка десерта и жидкий шоколад внутри, который растекается при разрезании. В итоге в заведении принесли шоколадный кекс с кашицей внутри. Ладно он был бы вкусным. Но не тут-то было — кажется, повара переборщили с яйцами, ведь бисквит был слишком «яичным» по вкусу. Ну хоть мороженое было вкусным и на том спасибо.





Цена: 315 рублей

Оценка блюд и меню: 2,3/10

Нужно поработать над технологиями приготовления блюд.

Сервис

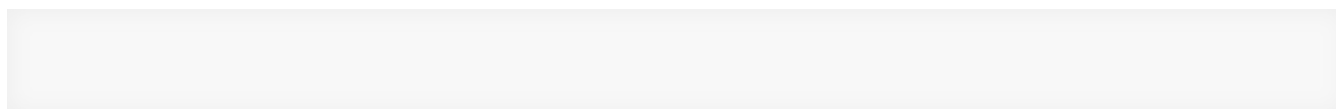
На входе гостей встречает девушка; непонятно какая у неё должность, ведь она и выносит блюда, и вешает вещи. Эта хостес-официантка общалась с нашими журналистами с некой (ничем не обоснованной) неприязнью. Она же и посадила за столик, и принесла меню. Минут через пять пришла другая девушка, уже точно официантка, которая по какой-то причине тоже была грубоватой. К тому же ещё не представилась, не рассказала сколько ждать блюда. Просто записала заказ и ушла. Блюда принесли примерно в одно время, курс не соблюден.

Оценка сервиса: 4/10

Персоналу стоит вежливее общаться с клиентами.

Атмосфера и интерьер

Атмосфера в заведении тоже оставляет желать лучшего. На входе сеть гардероб и большое зеркало. На первом этаже ресторана есть несколько столиков, около которых стоят мягкие кресла. На втором этаже также есть столики и детская зона. Кухня в заведении открытая. Самый большой минус, который портит всю атмосферу — громкая музыка. При разговоре приходится переходить на повышенные тона, чтобы слышать собеседника. А вот интерьер простой и странный, видимо, над ним никто особо не заморачивался.





В



туалете было достаточно чисто, порадовало наличие дополнительных средств гигиены. Также в уборной есть две маленькие раковины и большое зеркало.



Оценка атмосферы и интерьера: 7/10

Резюмируя, чтобы стать действительно хорошим заведением, ресторану «Итальянцы» нужно очень много работать. Пока что сервис и блюда оставляют желать лучшего. Общая оценка заведения: 4,4/10.

Автор: Денис Миронов
© Babr24.com



ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ИРКУТСК 👁 23273 06.01.2023, 18:05 📌 406
URL: <https://babr24.com/?IDE=239752> Bytes: 7149 / 5516 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

Автор текста: **Денис
Миронов.**

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](#)