

Гастробабр в «ХочуПури»: намного больше, чем грузинский ресторан

«ХочуПури» — сеть грузинских ресторанов, которые расположены в таких городах, как Новосибирск, Москва, Екатеринбург, Москва, Барнаул, Красноярск, Омск, Пермь и, конечно же, Иркутск. Местный филиал заведения находится в МТЦ «Новый» по адресу: улица Советская, дом 58/1.

Блюда, меню и напитки

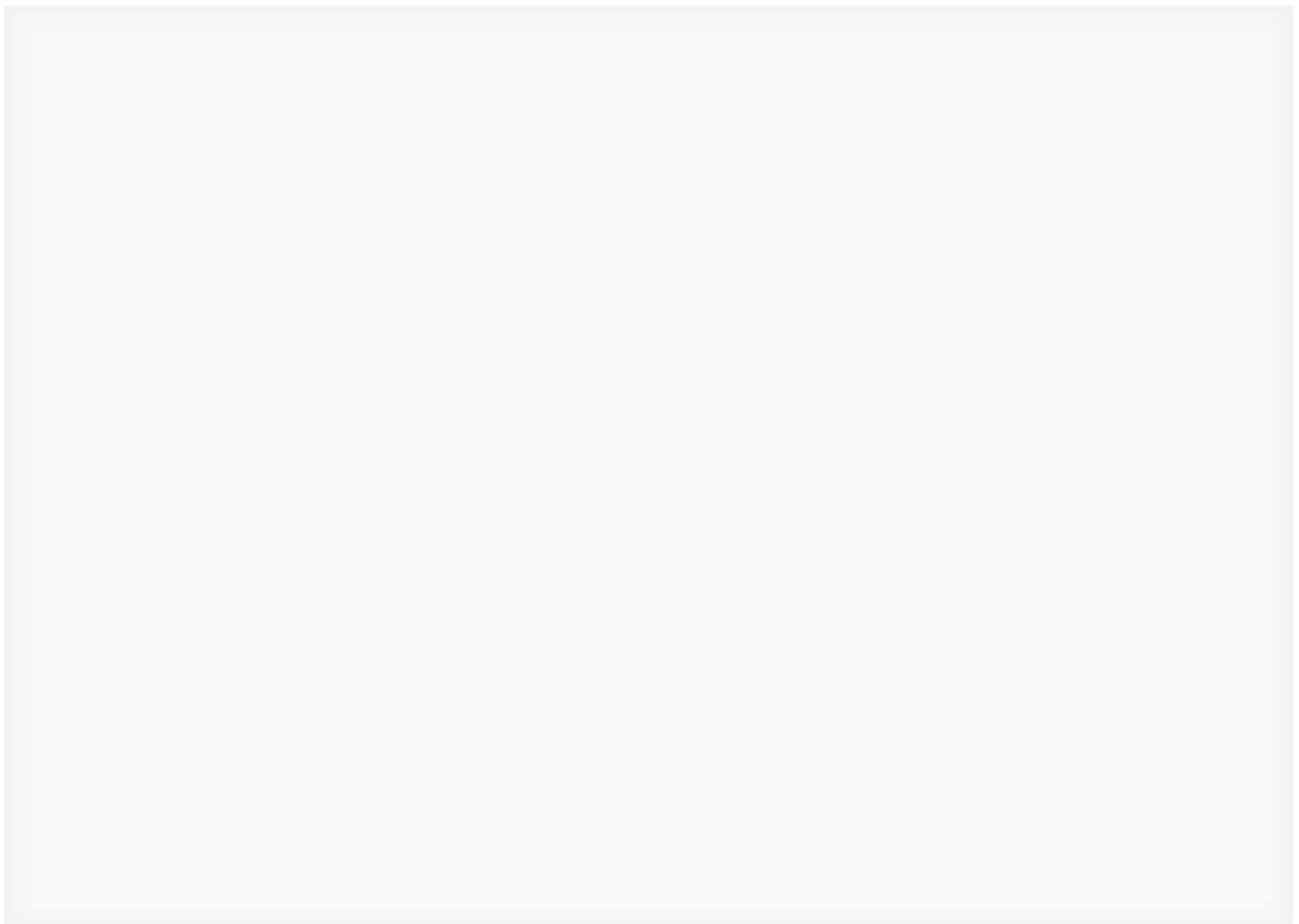
Меню выполнено качественно, оформление и наполнение очень достойные. Ранее уже упомянуто, что заведение направлено на грузинскую кухню, поэтому большинство позиций соответствуют концепции ресторана. Есть и классические блюда, некоторые из них с акцентами традиционной грузинской кухни.

Внешний вид меню порадовал: есть фотографии каждого блюда, цены, информация о происхождении некоторых позиций в меню, которую можно с интересом поизучать. Расстроило только одно — в меню отсутствует чёткий состав блюд, есть только красивое описание и ингредиенты указаны далеко не везде.

В заведении наши журналисты попробовали бизнес-ланч, рулетики из баклажана, салат, суп, десерт и хачапури.

Бизнес-ланч:

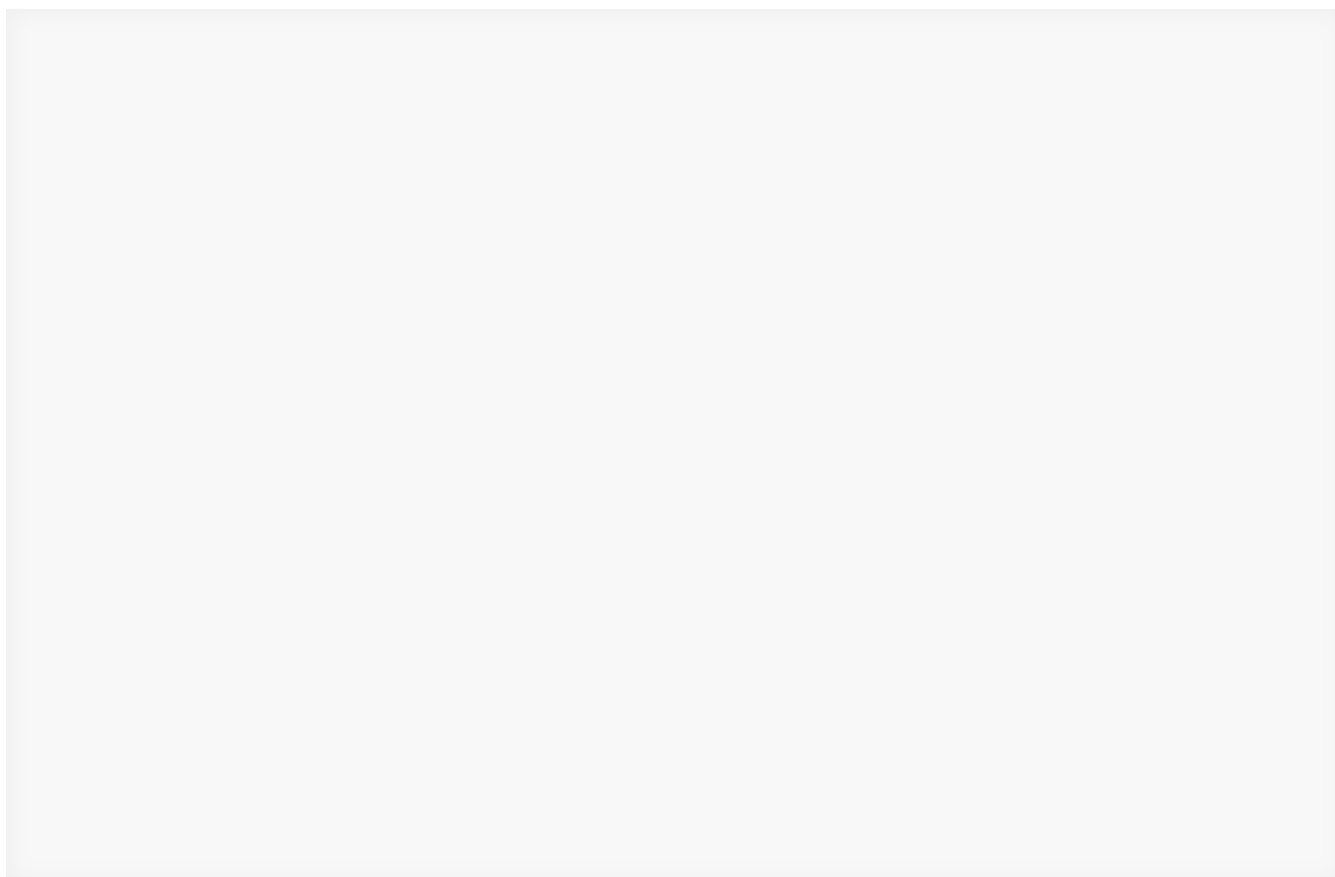
«Салат с печёной свеклой и говядиной» — собственно симбиоз свеклы, мяса и сыра. Вполне понятное сочетание продуктов, которые создают хорошую вкусовую комбинацию. Простой, лёгкий и вкусный салатик.





Цена: 150 рублей.

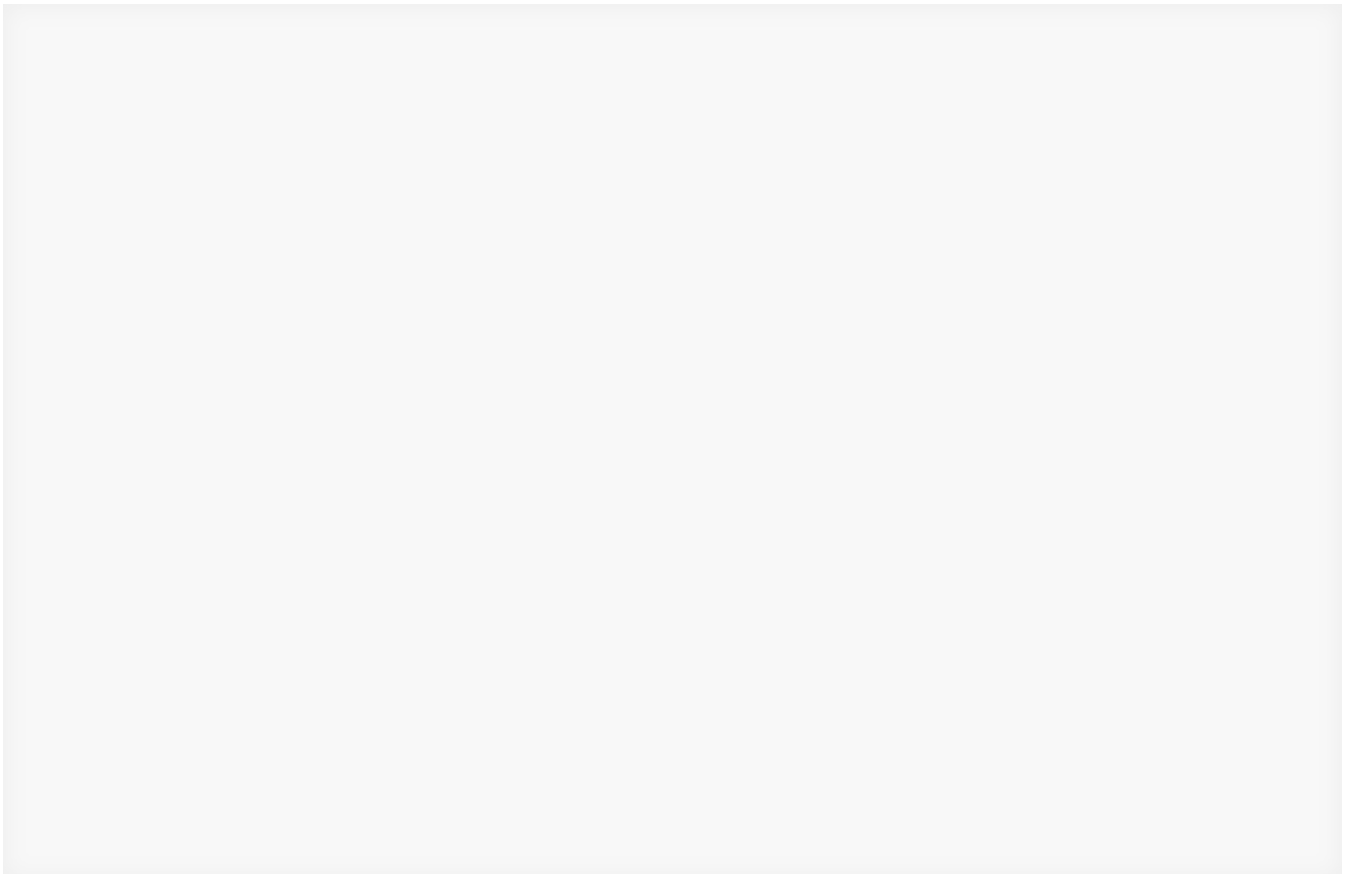
«Харчо» — национальный грузинский суп с говядиной и рисом. В ресторане — глубокая миска с красным супом, в дополнение к блюду приносят сметану. Интерпретация от «ХочуПури» оказалась вкусной. Суп был наваристый, сытный и яркий по вкусу. Ингредиентов не пожалели, особенно порадовали крупные куски говядины.





Цена: 160 рублей.

«Оджахури с цыплёнком» — средняя миска, наполненная курицей, картошкой и овощами. Рецепт блюда тоже родом из Грузии. Комбинация ингредиентов завораживает своей простотой и вкусом: мясо и картошка, естественно, прекрасно сочетаются между собой. А овощи добавляют хрустящую текстуру и освежающие нотки.

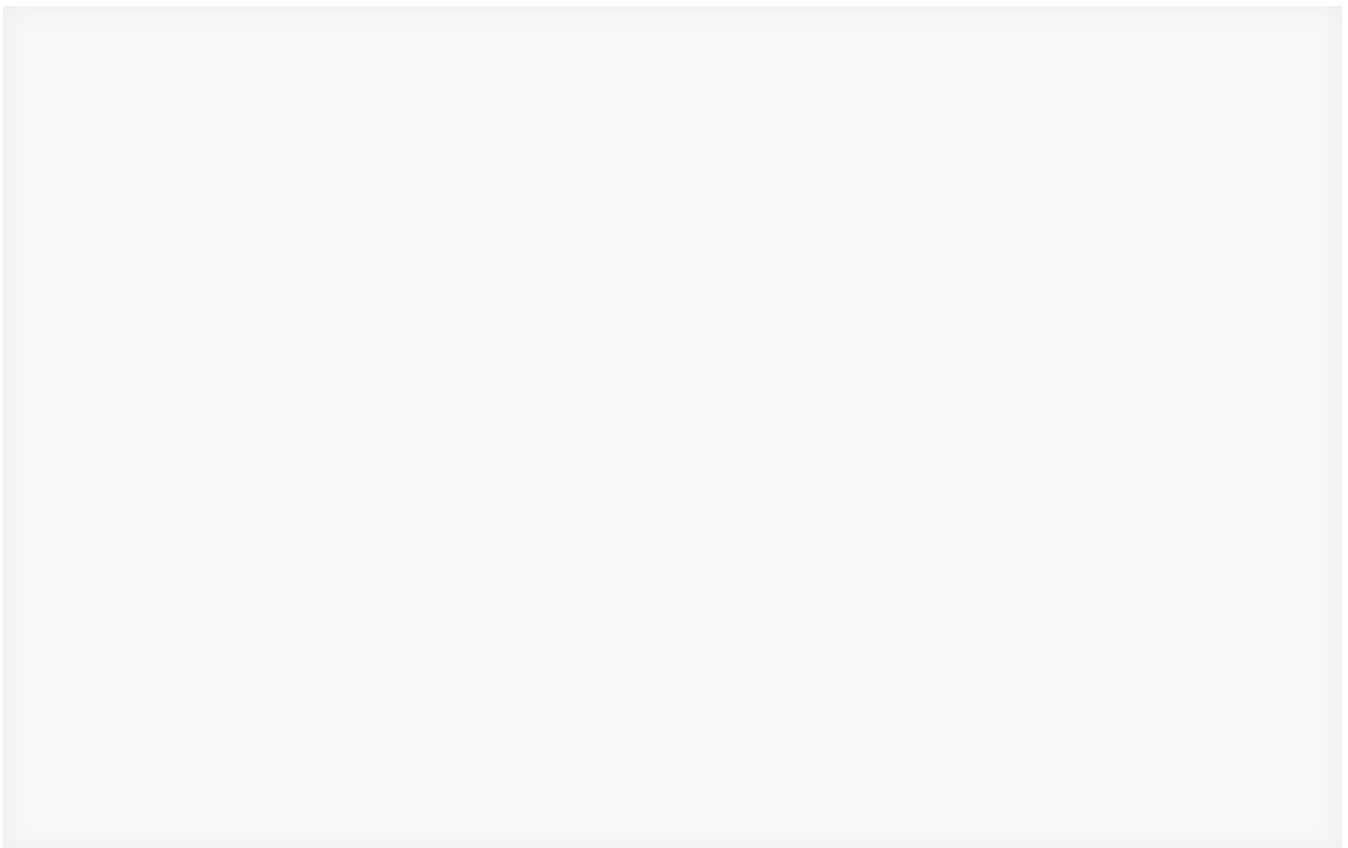




Цена: 250 рублей.

Основное меню:

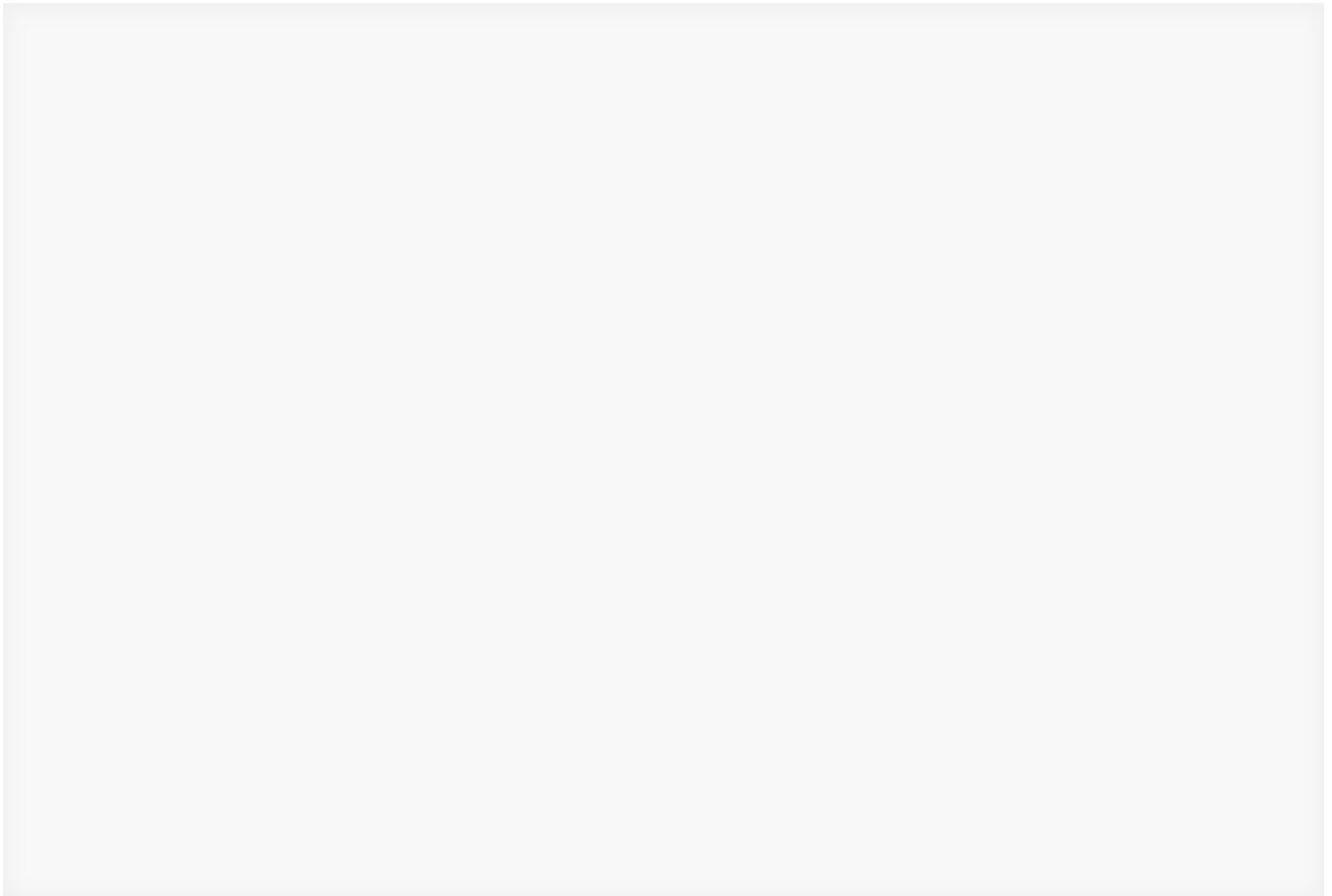
«Рулетики Бадриджани» — ещё одно традиционное грузинское блюдо, которое представляет из себя пять рулетиков из баклажана с ореховой начинкой. В заведении эта закуска выполнена по всем стандартам, что гарантирует прекрасный вкус. Однозначно лайк.





Цена: 350 рублей.

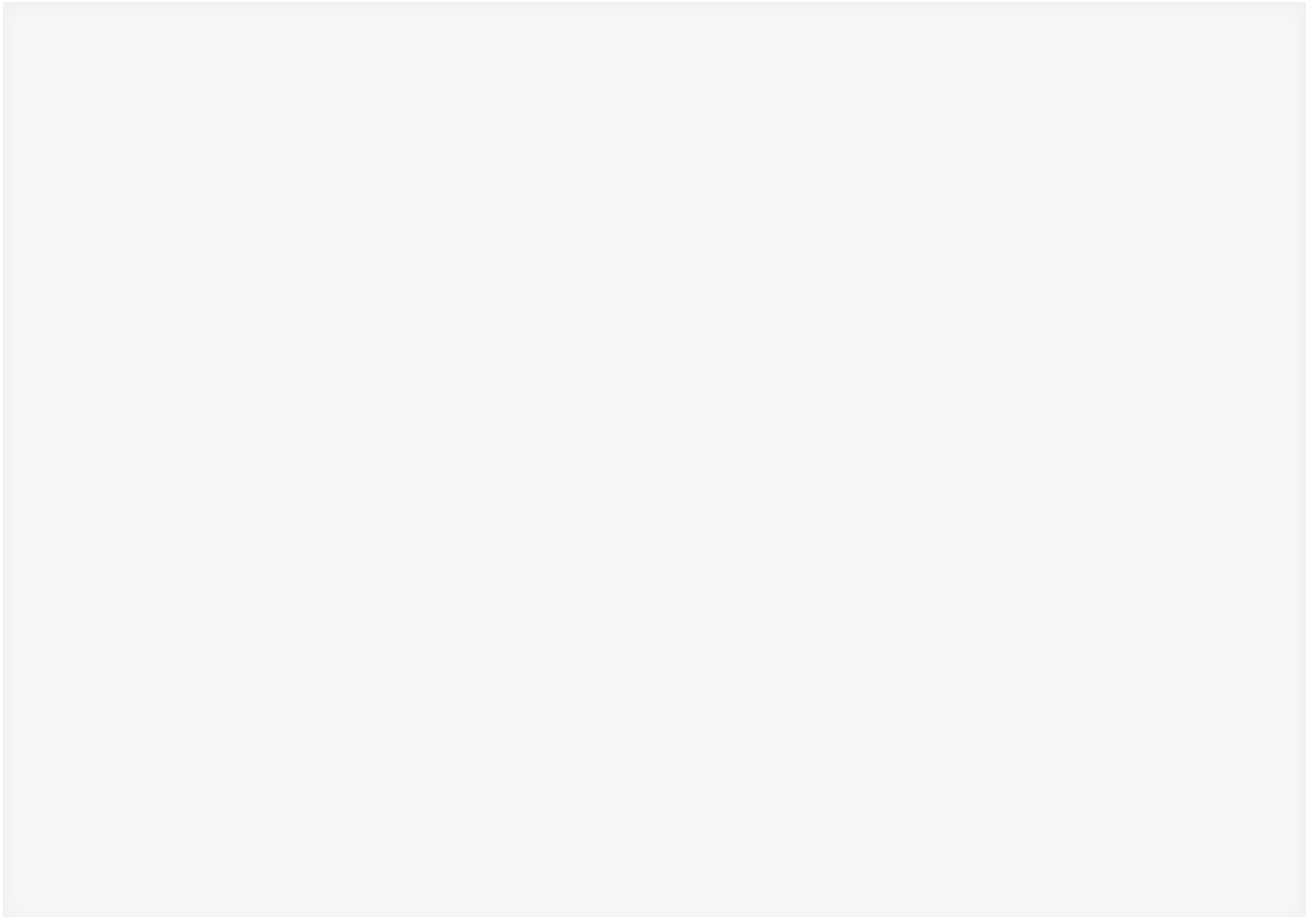
«Лёгкий овощной салат с сыром фета» — тот же греческий салат с другим названием. В состав блюда вошли помидоры, огурцы, болгарский перец, листья салата, маслины и сыр фета. Классический салат в достаточно неплохом исполнении от «ХочуПури». Однако сервировка блюда не самая лучшая.





Цена: 315 рублей.

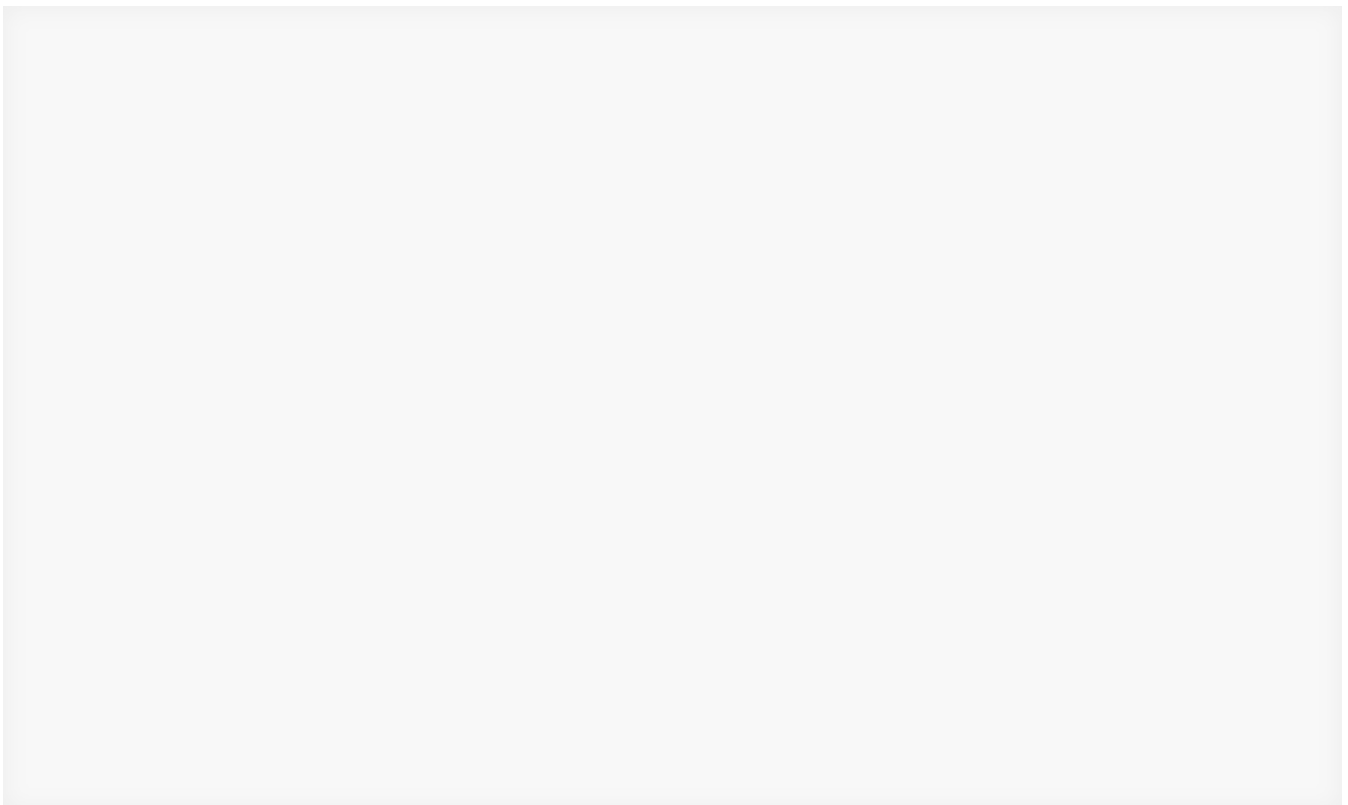
«Кебаб из баранины» — так называемая колбаска на тонком лаваше. В дополнение к блюду приносят овощи и соус. Мясо было вкусным, сочным и пряным. Овощная масса была свежей и сочной. За блюдо — лайк.





Цена: 425 рублей.

«Сухумская солянка» — ещё один суп, который был взят на пробу. В отличие от «Харчо», «Солянка» оказалась менее вкусной. Всё дело в слишком пряном бульоне, который подпортил общее впечатление о блюде. Ситуацию могла бы сгладить сметана, но увы, в комплект она не входила. Слегка огорчило и мясо, которое было в крупным жирком. Тут, конечно, дело вкуса, но наши журналисты этого не оценили. С остальными ингредиентами всё в норме. В принципе, по вкусу не так уж и плохо, поэтому оценка блюда — выше среднего.





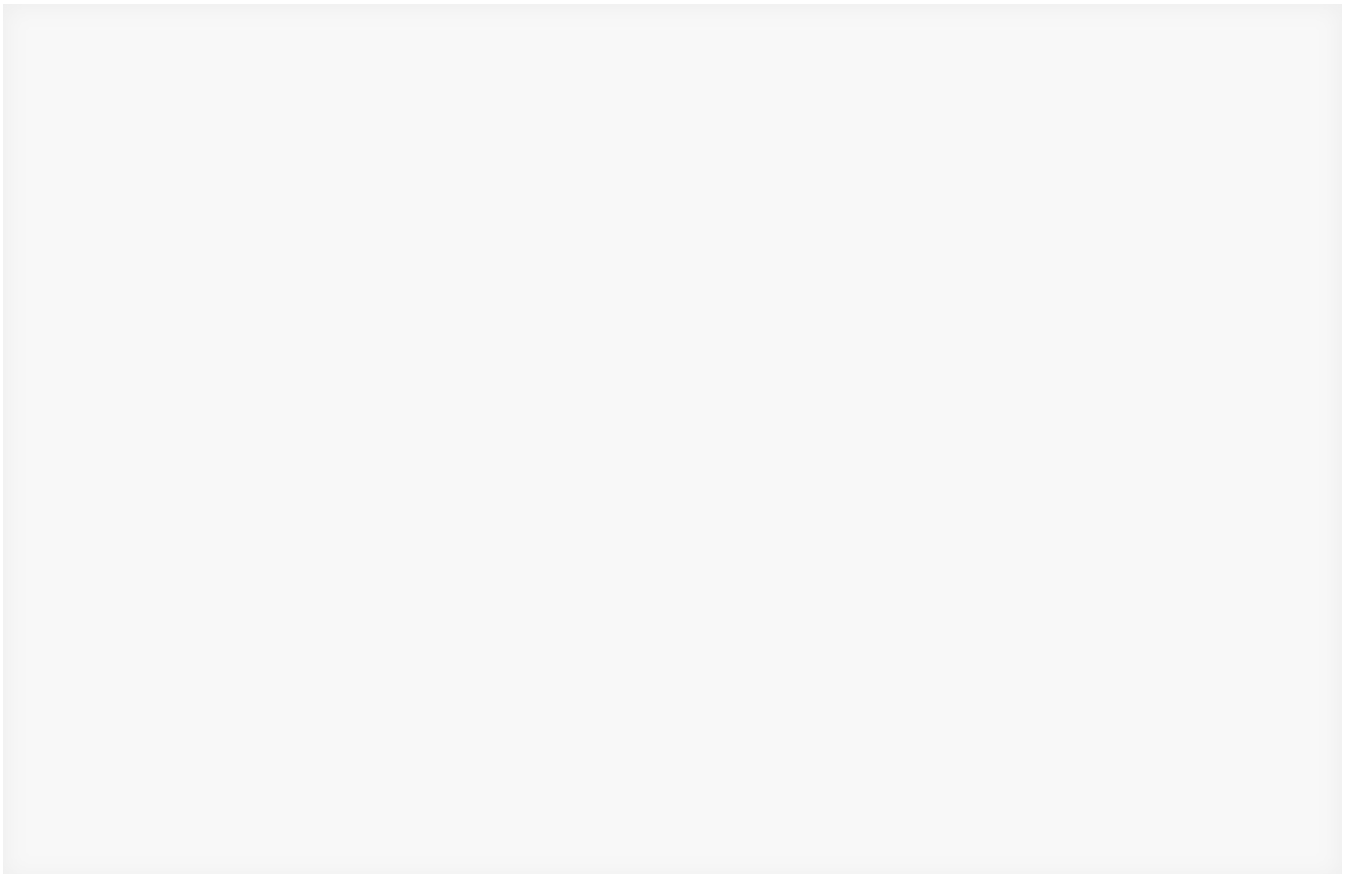
Цена: 325 рублей.

«Хачапури Кутаиси» — блюдо месяца, которое посоветовала официантка. Начнём с того, что хачапури было очень большим. Внутри, как полагается, много сыра и желток сверху. Вкусное, добротное и традиционное блюдо.



Цена: 415 рублей.

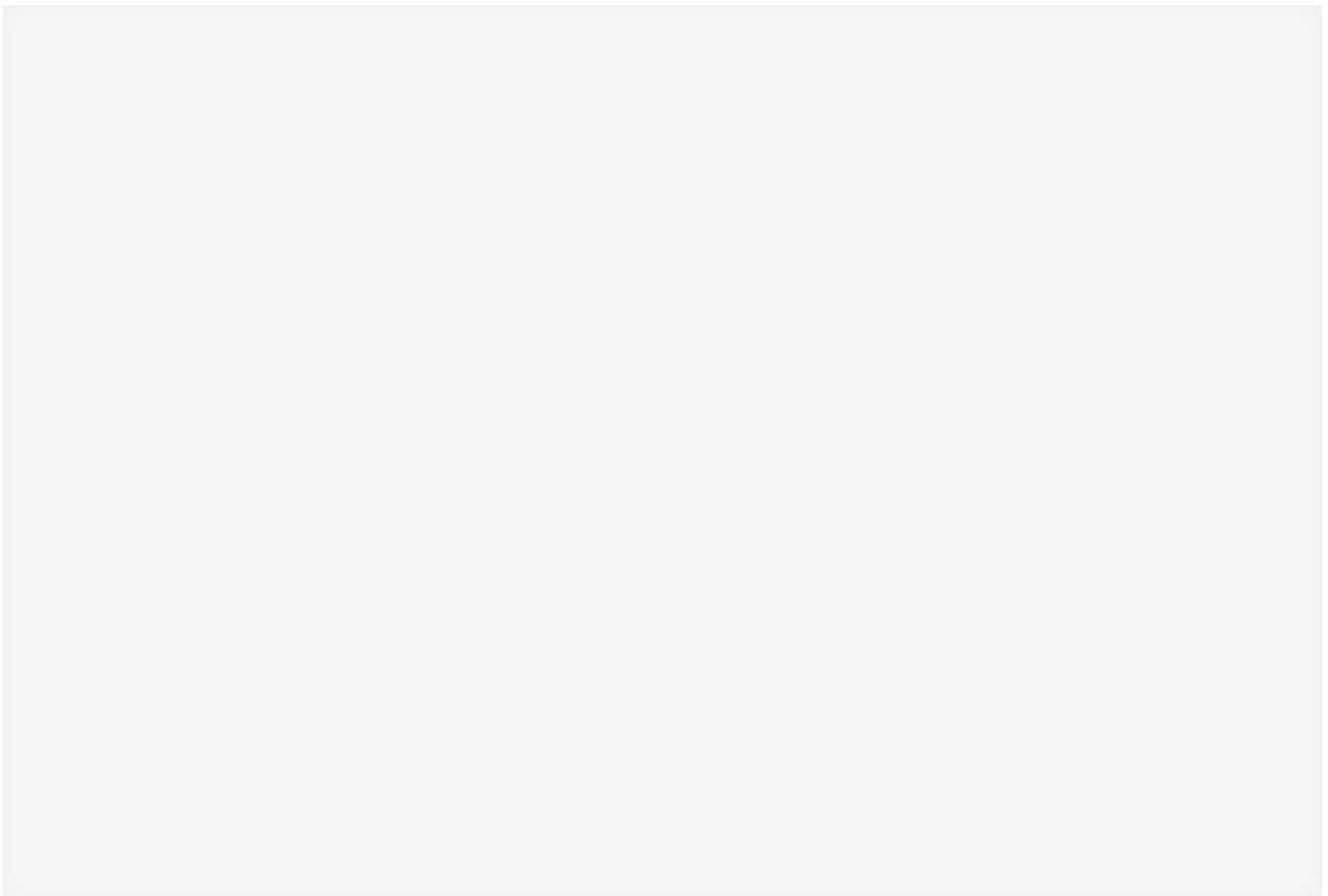
«Фисташковый чизкейк» — единственное блюдо, за которое можно поставить минус. Дело в том, что это вообще не чизкейк, а какое-то суфле. Текстура торта была вообще не та. Также не понравился желатиновый слой сверху: он был горьким. По вкусу — съедобно. Единственный плюс — прикольный дизайн торта, особенно съедобный «мох» из бисквита.





Цена: 290 рублей.

Также в качестве комплемента приносят лепешку с двумя соусами. Один из них был зелёным и травяным по вкусу, второй же был свекольным. К блюдам наши журналисты заказали ещё три соуса: «Сладкий чили», «Аджика грузинская» и «Чесночный». Все соусы в заведении насыщенные и яркие по вкусу.





Напитки:

На пробу в заведении были взяты лимонад «Личчи́ко», «Мартини Бьянко Тоник», бокал домашнего вина и чёрный чай.

Лимонад оказался насыщенным, освежающим и безумно вкусным. Мартини и вино также обладали нужными вкусовыми свойствами, поэтому зачёт. Ну а чай, он и в Африке чай. Обычный чёрный, листовой.



Цена: лимонад «Личико» — 210 рублей, «Мартини Бьянко Тоник» — 295 рублей, вино (бизнес-ланч) — 150

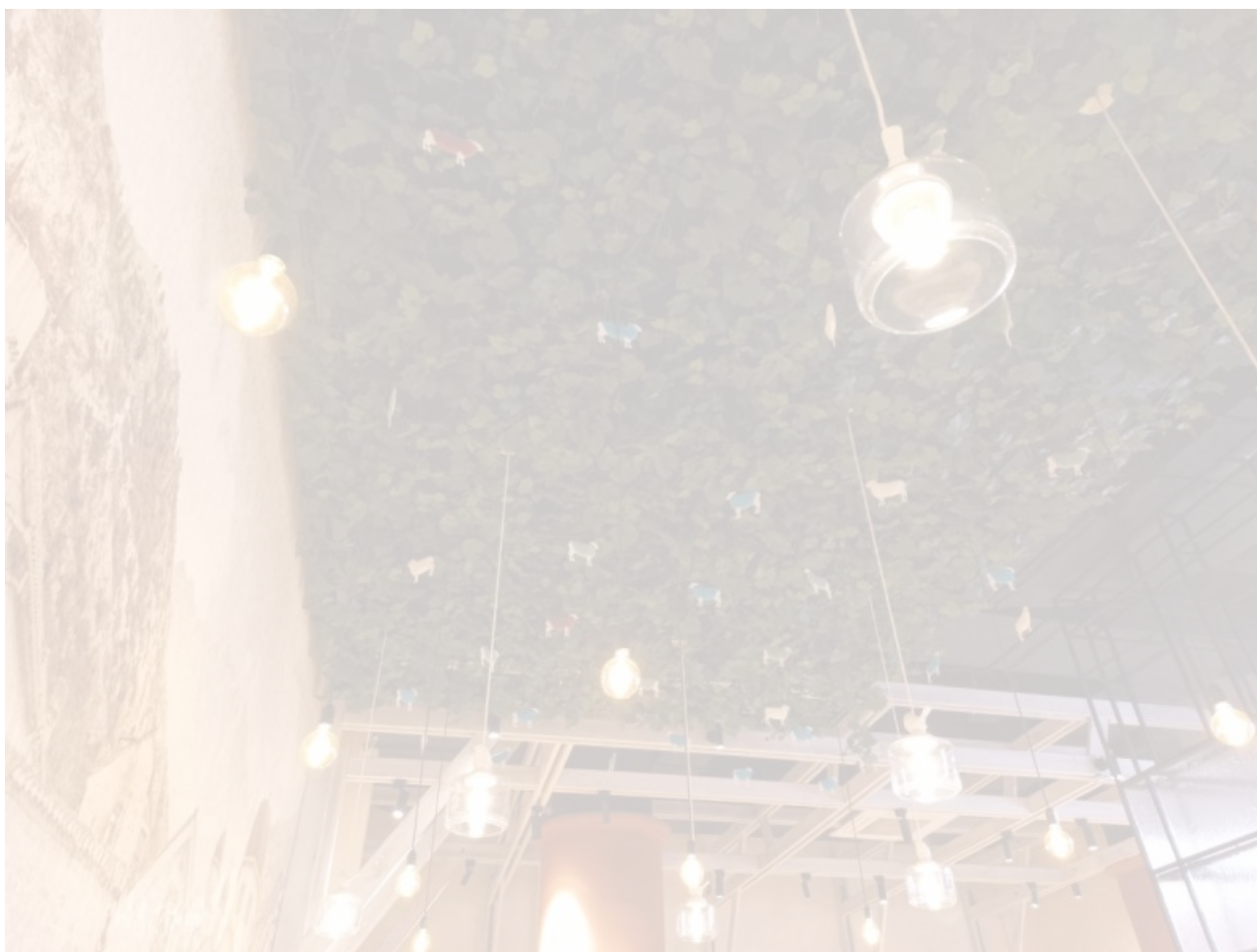
рублей, чай (бизнес-ланч) — 50 рублей.

Оценка блюд, меню и напитков: 8,9/10.

Почти все выбранные блюда оказались действительно вкусными. Однако заметно, что над грузинскими блюдами повара стараются больше, нежели над классическими. Стоит поработать над чизкейком.

Атмосфера и интерьер

Атмосфера в заведении приятная, музыка не громкая, скорее расслабляющая. В качестве освещения — множество лампочек на потолке. Рядом с лампочкам висят милые маленькие барашки. Также порадовала чистота в заведении, хорошее расположение столиков и удобные сидячие места. Впечатление подпортило наличие мух, которые садились на стол и еду.



Интерьер в ресторане интересный. На стенах — принт с красивыми зданиями. В качестве деталей в заведении используются традиционные меховые шапки – папахи, различные баночки, деревья и большие круглые зеркала.



Кухня в заведении открытая, видно как готовят то или иное блюдо. Туалета внутри заведения нет, но неподалёку есть уборная самого торгового центра. Это доставляет неудобства, ведь чтобы сделать свои дела нужно выходить из ресторана. Однако стоит заметить, что помещение, в котором расположен «ХочуПури», небольшое, поэтому уборную вместить было бы трудно.

Оценка атмосферы и интерьера: 8/10.

Основной минус — отсутствие туалета.

Сервис

На входе гостей встречает девушка-хостес, вежливо спрашивает сколько будет гостей и предлагает выбрать желаемый столик. В дневное время буднего дня свободных мест в заведении достаточно, бронировать необязательно. После того как гости выбрали столик, хостес приносит меню. Минут через пять подходит официантка, которая может посоветовать блюда из меню.

Наших журналистов обслуживала девушка Яна, которая очень хорошо выполняла свою работу. К слову, все официанты в ресторане вежливые и всегда ходят с улыбкой на лице, чётко знают меню и могут рассказать про любое блюдо.

Интересный факт: получить работу официанта в «ХочуПури» достаточно сложно, ведь руководство очень тщательно отбирает стажёров. Требования для работников достаточно высокие, поэтому сотрудники, которых можно встретить в заведении компетентны в своём деле.

Оценка сервиса: 10/10.

Резюмируя, заведение демонстрирует ответственный подход всех сотрудников к своей работе. Блюда вкусные, персонал приятный, атмосфера и интерьер хорошие. **Общая оценка заведения: 8,9/10.** Бабр желает заведению «ХочуПури» успехов и процветаний.



Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 12192 13.01.2023, 22:45 📌 429

URL: <https://babr24.com/?IDE=240081> Bytes: 8974 / 6999 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
Мионов.**

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: krsyar.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](#)