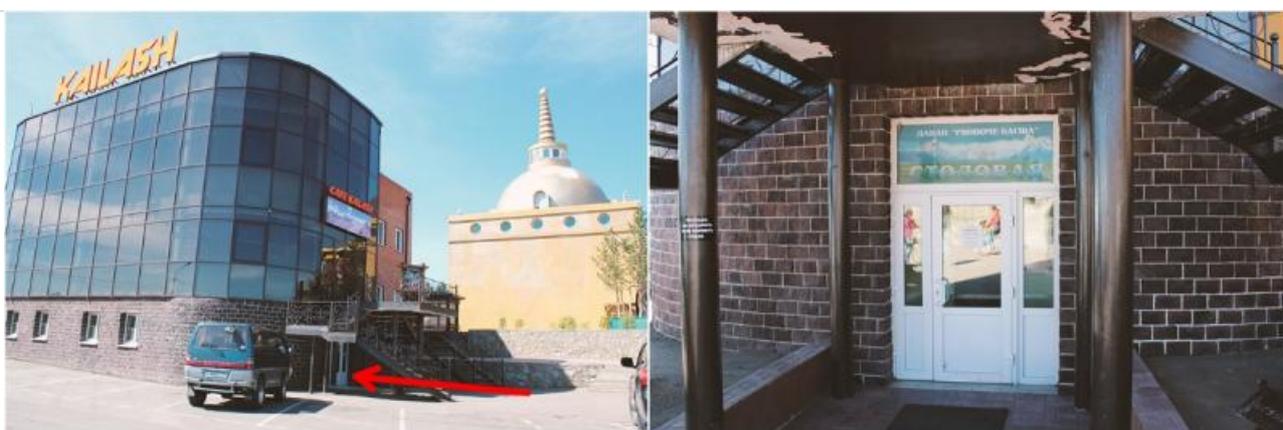


Гастробабр в Улан-Удэ. Столовая дацана «Ринпоче Багша»

Каждый посетитель дацана «Ринпоче Багша» помнит нелепое чудо современной архитектуры под оранжевой вывеской со странным названием — Kailash. Что-то цепляет в этих буквах. «Гугл» объясняет, что Kailash (или Кайлас) — это высокая гора в Китае, имеющая религиозное значение для тибетского буддизма. Ледяной купол вершины Кайласа похож на громадный кристалл. Возможно, стеклянное здание должно отсылать к этому факту.



Столовая «Кайлас»

Кухня: бурятская

Время работы: ежедневно с 10:00 до 18:00

Локация: улица Стрелецкая, 1/1

Средний чек: 150-250 рублей

Говорят, в дацанских столовых лепят самые вкусные буузы. Шанс попробовать их, конечно, упустить никак нельзя. После долгой прогулки по дацану «Ринпоче Багша» и Тропе жизни журналисты Бабра, недолго думая, подлетели к белой пластиковой двери.

Атмосфера и интерьер

В помещении поджидала атмосфера весьма схожая с той, что царит практически во всех позных Улан-Удэ. Все очень просто, слегка обшарпанно, где-то пестро, где-то кустарно. Интерьер бежево-серый. Стены бежевые, в шторах, которые прилегают к белым пластиковым окнам и к деревянным дверям. На полу серая плитка. Местами обзор блокируют несущие колонны с зеркалами. Декорации — живые растения и картины на стенах — аутентичные, но расположены они как-то коряво, неважно.



Мебель деревянная, твердая, с налетом старости. Столы тесноватые, потертые. Расстояния между гостями комфортные. К температуре никаких претензий. Освещение продуманное, без тусклости. В воздухе разлит запах кухни. Ничего нового, ничего особенного, но и ничего отрицательного.

Оценка: 3/5

Сервис

Днем народ в «Кайласе» сидел, причем заняты были почти все столики. В столовой самообслуживание, персонал лишь принимает заказы и убирает посуду. Заказ делается у стойки, там же расположено единственное меню. В списке блюда бурятской и русской кухни. В напечатанных на принтере страницах можно потеряться из-за размера шрифта. Некоторые названия национальные, для неподготовленного гостя странные, но разъяснения к ним понятные. В крайнем случае сотрудник за стойкой с должным усердием и пониманием ответит на вопросы. Следует отметить, что за столами отсутствовали зубочистки.

Заказ приходится ждать достаточно длительное время: посетителей много, а вот поваров мало. Цены «столовские», ниже среднего. Порции на одного взрослого.

Оценка: 1/5

Блюда

Впечатление от еды — небольшое чувство неудовлетворенности. Она явно не дотягивала до своего потенциала, причем проблема точно не в рецептуре, а в исполнении. Обед почти вкусный, но только «почти». Удовольствие от трапезы проходит быстро, вспыхнуло при первом укусе и пропало.

Например, «Салат острый с фасолью» — блюдо интересное, овощи свежие, но стоило только отложить вилку, как начал пробиваться противный привкус лука. Салат лишь слегка островат.

06 августа 2022г

Салаты	
Винегрет (свежие овощи, картофель, лук, морковь)	100р
Новинка (морковь, капуста, фасоль, перец, лук)	100р
Салат из морской капусты с ананасом	120р
Салат из острой капусты с фасолью	80р
Кейсер (огурцы, помидоры, морковь, капуста)	100р
Супы	
Бульон с бараниной	100р
Суп с говядиной и картофелем	120р
Суп с курицей и картофелем	100р
Горячее	
БУУЗА (Позы)	80р
Хушугур (мисная гужа)	80р
Гуляш с картофелем и помидорами	120р
Господина с овощами	120р
Пюре, фаршированное картофелем	100р
Свинина в грибном соусе	100р
Тяфтели мясные	100р
Молочная каша	100р
Пюре из картофеля с луком	100р
Гарниры	
Картофельное пюре	80р
Рис	80р
Макаронные изделия	80р
Гречка	80р
Выпечка	
Сосиски	80р
Пирожки с капустой	80р
Пирожки с картошкой	80р
Пирожки с сыром и мясом	80р
Пирожки с капустой	80р



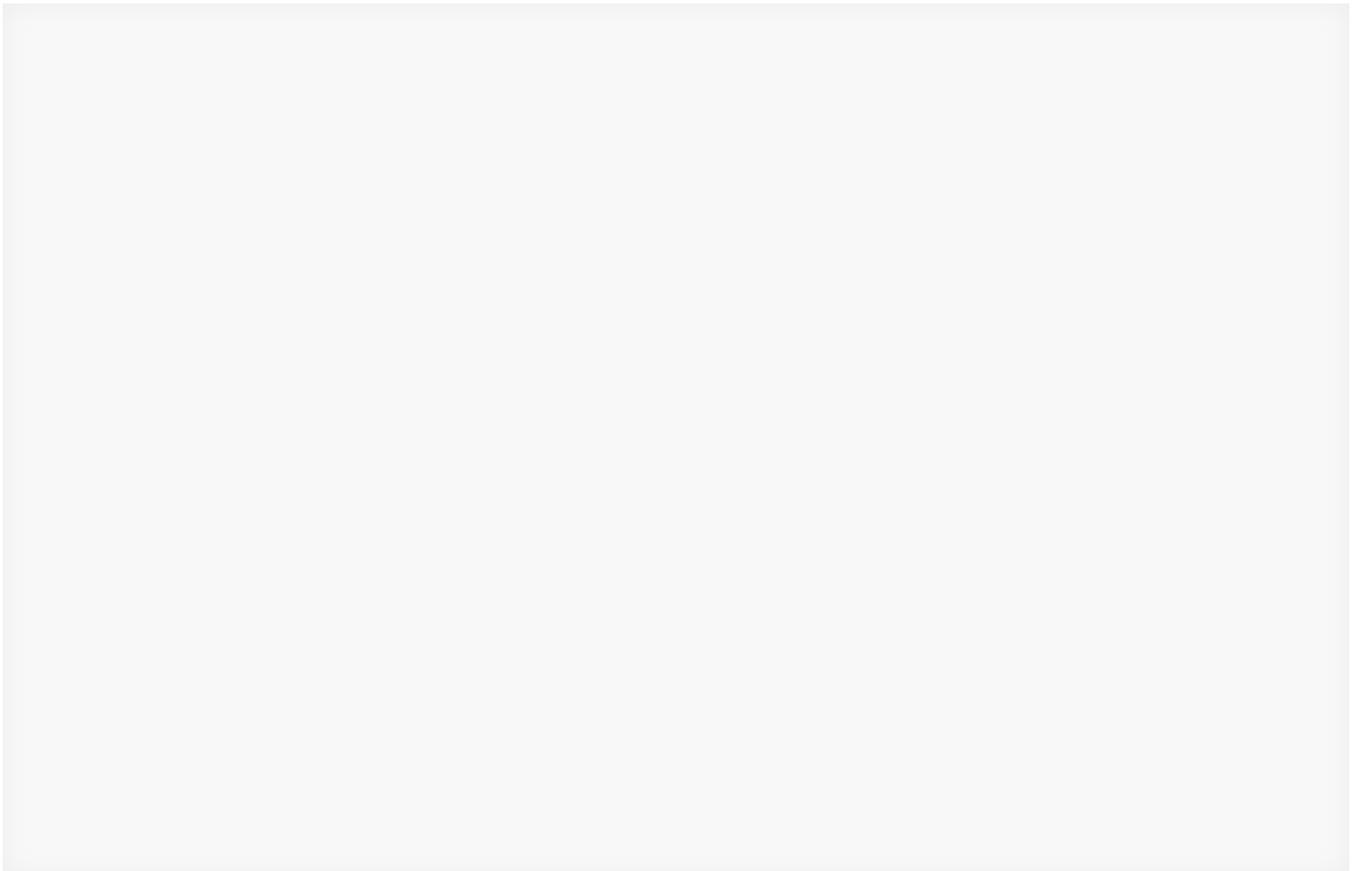
Салат острый с фасолью — 70 рублей

Буузы вроде вкусные, говяжий фарш удачный, с луком не переборщили, но бульона слишком мало, а тесто неэластичное, без надрывов, но с сухостью.



Буузы — 55 рублей за штуку

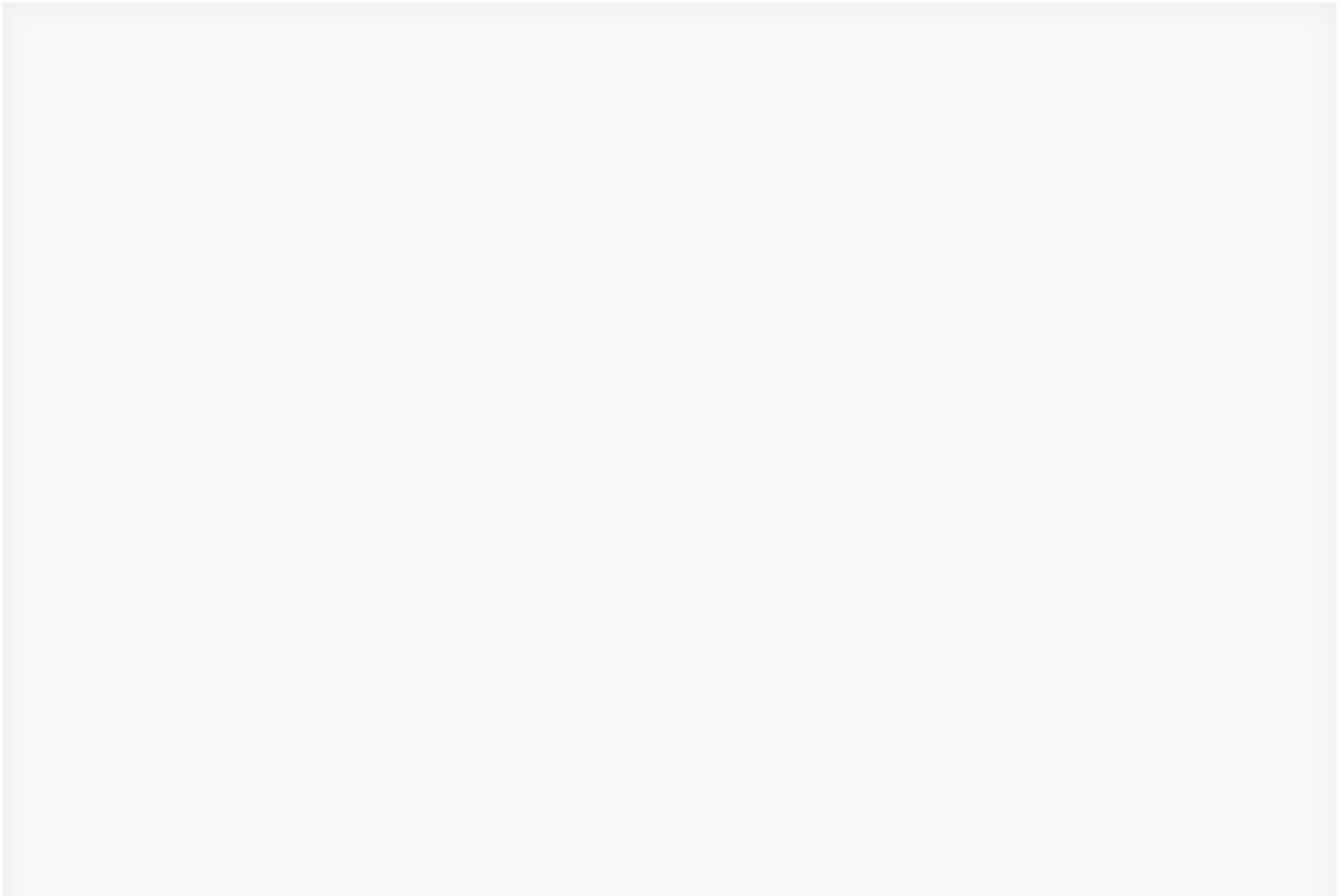
Суп «Солянка сборная» — та же история. Миска мутной и совсем неаппетитной воды с полосками мяса, слабой кислотой, вкраплениями огурца и лука, долькой лимона. Сметана густая и не слишком кислая, заранее добавлена в суп. Бульон невкусный, пресный, пришлось это исправлять с помощью соли и перца. Зато полоски говядины в супе мягкие и насыщенные. Мясу плюс, супу минус.





Солянка сборная — 130 рублей

Не нужно иметь поварского образования, чтобы понимать банальные вещи: тесто должно быть нежным, бульон — душистым и наваристым, а лука и чеснока в салатах должно быть в меру. Неважно, бурятское это блюдо, русское или японское.





Бонус: шикарно
поданный корж

Оценка: 3/5

Хотя в «Кайласе» есть вкусные национальные блюда Бурятии, позитив от их поедания угасает из-за некоторых кухонных ошибок. Зайти в столовую можно только ради обеда после посещения дацана, но не более. Однако и само заведение не претендует на что-то большее. Кулинарное топливо без всяких изысков в Улан-Удэ тоже востребовано, и цены в столовой соответствующие.

Общая оценка: 2,3/5

Ранее на Бабре:

[Гастробабр в Улан-Удэ. Паб-гриль «Черчилль»](#)

[Гастробабр в Улан-Удэ. Чайхона «Сахар»](#)

Фото: 2ГИС, baikall.com

Автор: Виктор Кулагин © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, БУРЯТИЯ 👁 27819
13.01.2023, 23:19 🗳 891

URL: <https://babr24.com/?IDE=240082> Bytes: 5458 / 4290 Версия для печати

👍 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: **Виктор
Кулагин.**

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](#)