

Гастробабр в Улан-Удэ. «ШашлыкоFF»: невкусно и точка

«ШашлыкоFF» – сеть демократичных гриль-баров, где все основные блюда приготовлены на гриле и фирменными являются блюда из мяса. Журналисты Бабра посетили это место в Улан-Удэ и готовы дать свою оценку местному сервису и «коронным» блюдам.



Средний рейтинг у «ШашлыкоFF» в 2ГИС – 4,2/5. В Улан-Удэ гриль-бар расположен по двум адресам: 1) улица Ленина, дом 52; 2) улица Терешковой, дом 20Б. Журналисты Бабра побывали в первом. Двери для посетителей открыты с 11:00 до 02:00 (в пятницу и субботу – до 03:00).

Сервис

Площадка перед входом в «ШашлыкоFF» непрезентабельна: грязная и заплесанная. Однако предусмотрен пандус для маломобильных граждан – это большой плюс. На входе встречает хостес – вежливая девушка, которая готова подсказать с выбором места в зале. В баре имеются три гардеробных с вешалками.



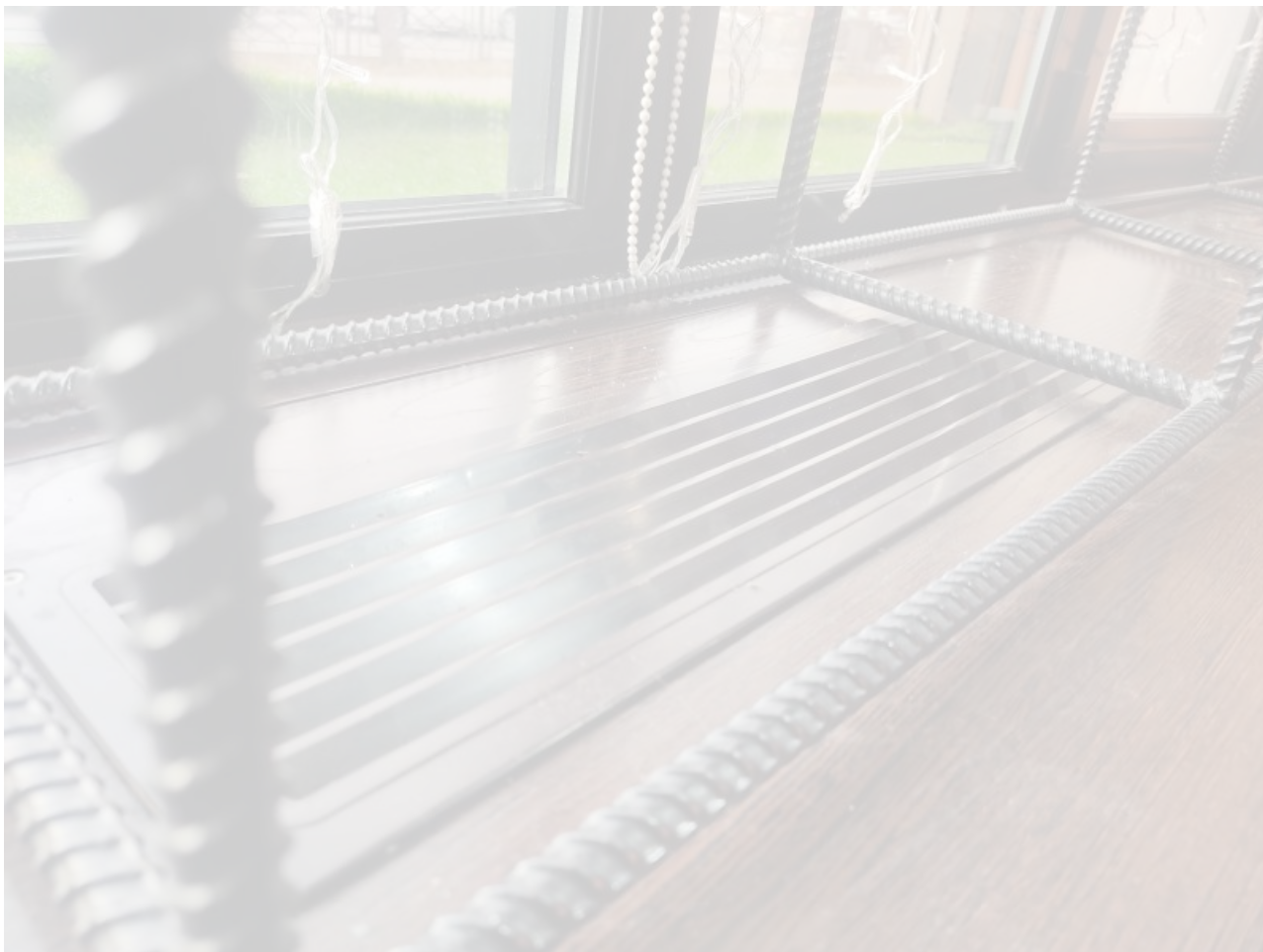
Официант подошел практически мгновенно, повторил заказ, а после обеда спросил замечания к блюдам и пообещал передать их на кухню.

Оценка сервиса: 8/10

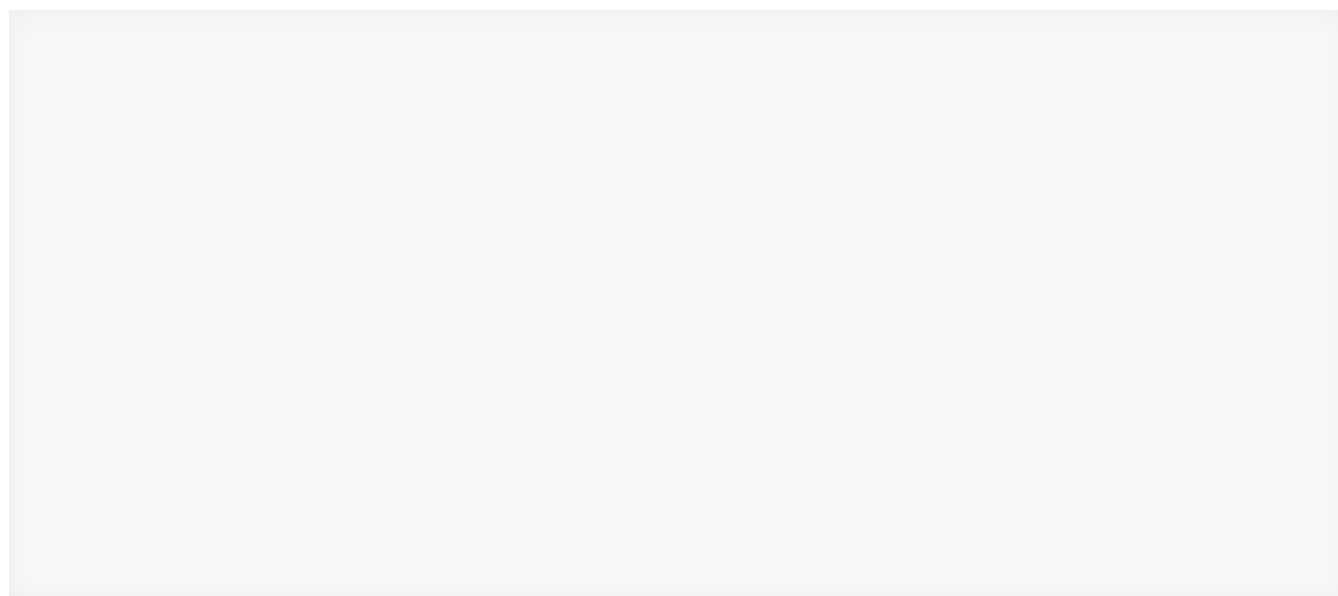
Атмосфера и интерьер

Внутри «ШашлыкоFF» оказалось душновато, хотя помещение достаточно большое. В зале играла музыка, свет был включен даже в дневное время, а по телевизору крутили ролики с пейзажами. Мебель в баре нуждается в ремонте: много диванов запачканы и имеют небольшие повреждения. Само заведение выглядело чистым, но на подоконниках возле столов – пыль.

На



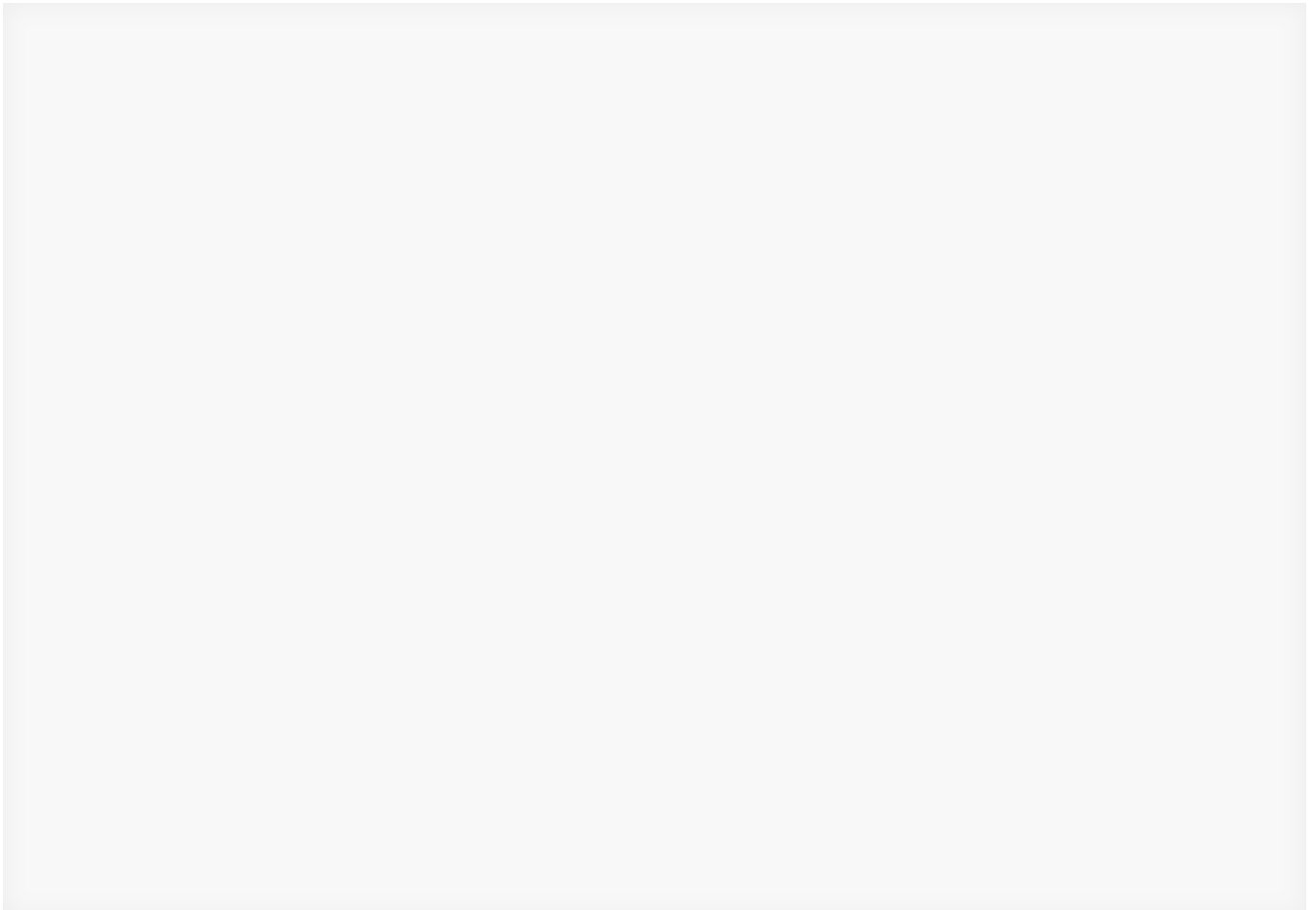
столе есть солонки с перцем и солью, сахарница и стаканчик с зубочистками. Салфетка была только одна, пришлось просить официанта добавить еще.



По



необъяснимой причине в «ШашлыкоFF» имеются три туалета для женщин и только один для мужчин. Такая вот дискриминация. В уборной неприятного запаха не было, пол был относительно чистым, но в углах возле раковины – много черной плесени. В кабинках стояли разбавленное водой мыло, бумажные полотенца для рук и туалетная бумага.





Оценка интерьера: 5/10

Меню и блюда

Меню гриль-бара «ШашлыкоFF» предлагает большое разнообразие фирменных шашлыков и других блюд. Но много – не значит хорошо. Ввиду санкций (так объяснил официант) меню в виде книжки заменили на большие ламинированные двусторонние листы, в которых очень тяжело ориентироваться, особенно тем людям, кто ни разу не был в заведении.

Но фотографии обед можно увидеть в меню бизнес-ланча, заказать его можно с 12:00 до 16:00, что и сделали журналисты Бабра.



Шашлык из свинины с картофельным гарниром – казалось бы, одно из коронных блюд «ШашлыкоFF» – был подан с заветренным соусом и без привычной овощной нарезки. Кусочков свинины – всего три, и все мясо разжевать было тяжело. Картофель почти весь был с зелеными пятнами, попадались ломтики с «глазками», а некоторые кусочки были настолько подсушены, что невозможно было подцепить их вилкой.



Салат «Сан Райз» – сытный летний салат с обжаренным куриным филе, шампиньонами и овощами в кисло-сладкой заправке с перчинкой. Порция салата, как и ожидаемо для бизнес-ланча, небольшая. Грибы сыроваты, овощи свежие, но салат имеет ярко выраженный привкус рыбы, которой в блюде быть не должно.



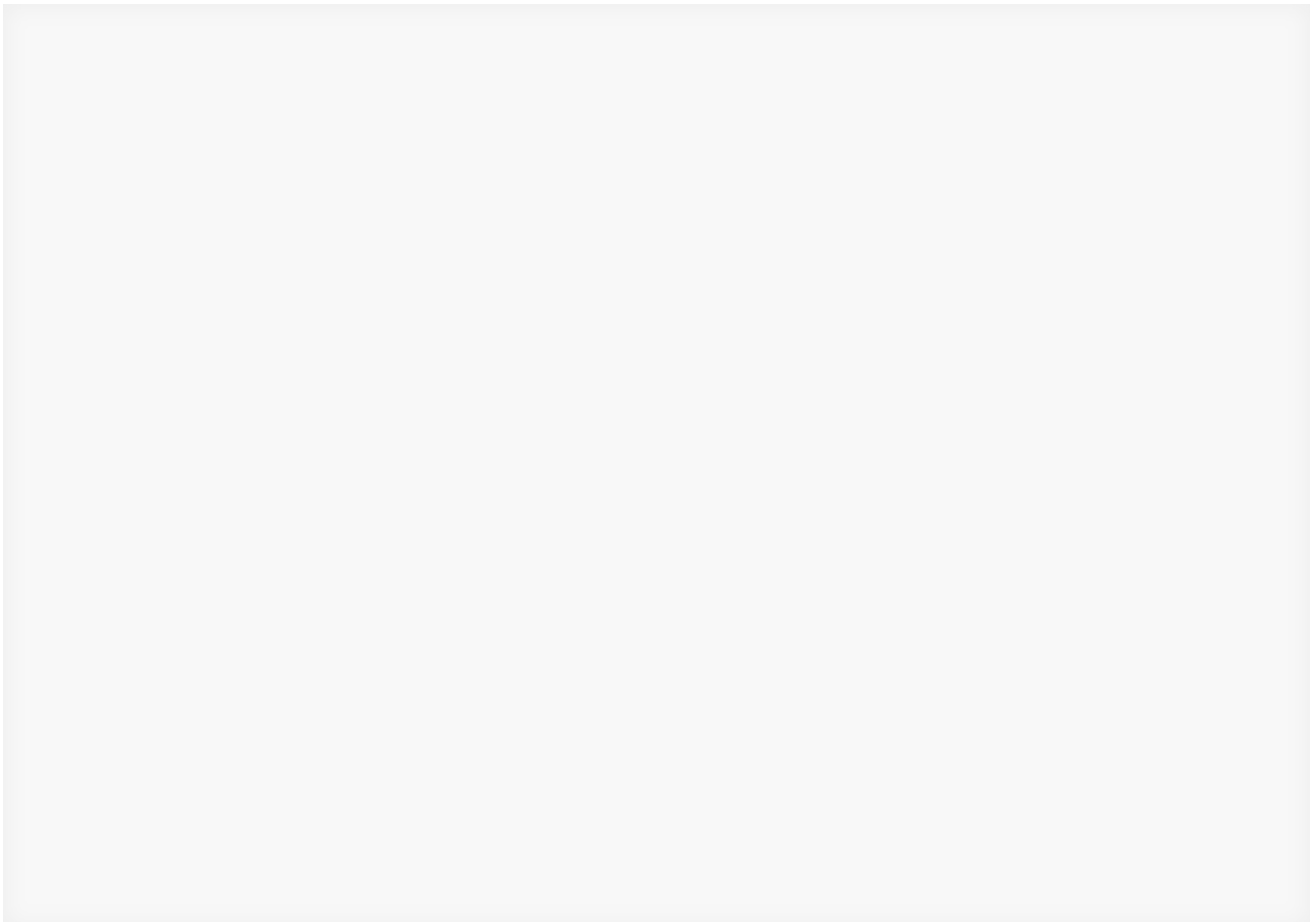
Сырный суп-пюре подается с куриным филе и сухариками. В рецепте также указано, что блюдо приправлено шампанским, но для чего эта «изюминка», непонятно. К тому же вкус супа и это бы нисколько не спасло. Суп был приготовлен из порошка, сильно пересоленным и с комочками. Курица гриль в блюде была со вкусом гари.





Цена бизнес-ланча: 429 рублей

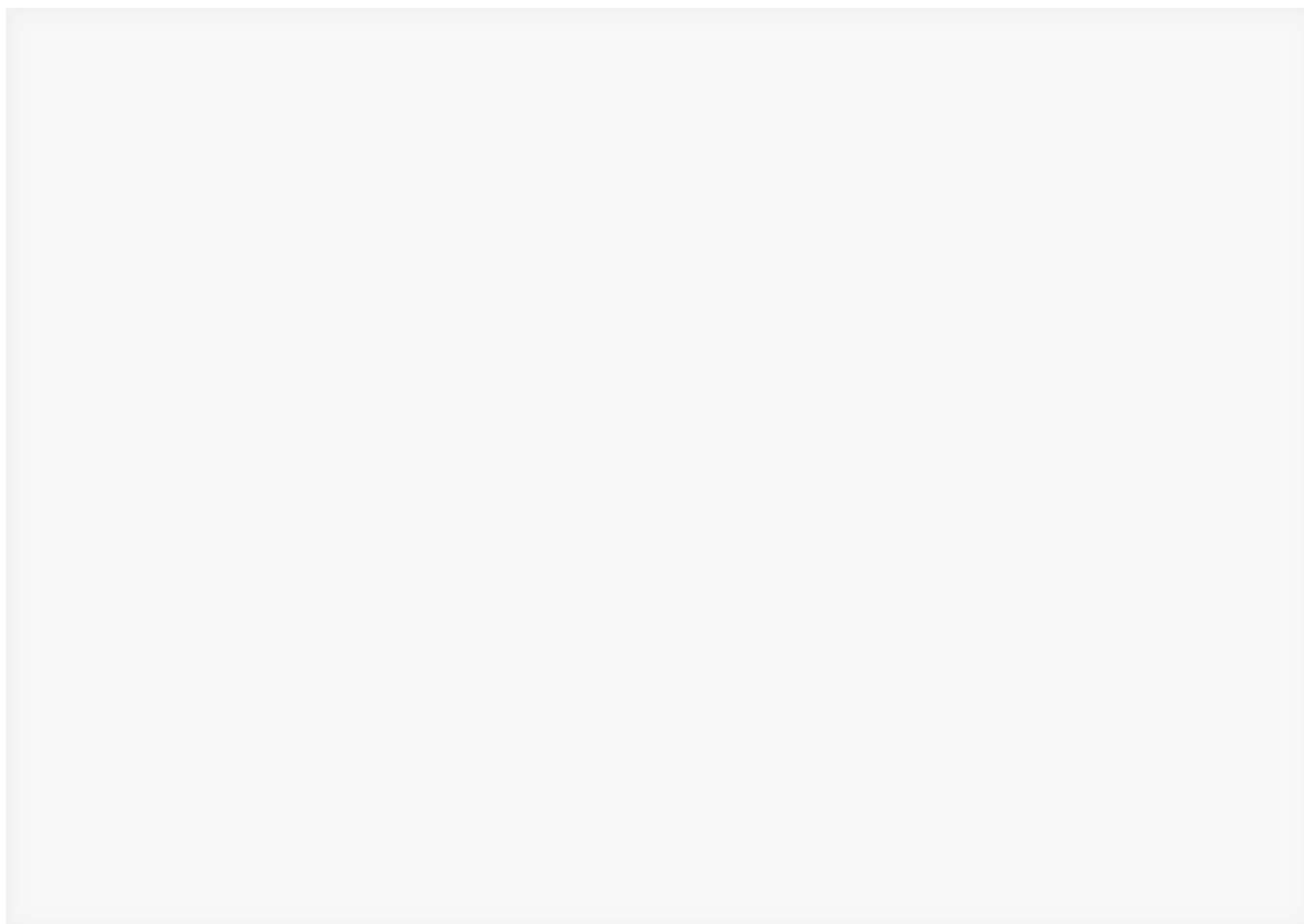
Лимонад со вкусом «Арбуз, дыня» сильно разбавлен водой, много льда и очень сладкий. Есть предположение, что в несладкую газировку добавили много сиропа.





Цена: 99 рублей

Торт «Домашний» со сметанной начинкой мог стать единственным достойным блюдом на столе – на вид он выглядел аппетитным и свежим, но десерт оказался приторным и слегка пересоленным.





Цена: 99 рублей

Оценка меню: 6/10

Оценка блюд: 4/10

Бизнес-ланчем наесться можно и это, пожалуй, единственный плюс. Большинство блюд выглядели неаппетитными, с неприятным привкусом и непонятным качеством. Откровенно говоря, многие столовые готовят достойнее.

Общая оценка заведения: 5,75/10

Автор: Есения Линней © Babr24.com ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ОБЩЕСТВО, БУРЯТИЯ 👁 22886
19.01.2023, 00:00 📌 681

URL: <https://babr24.com/?IDE=240319> Bytes: 5990 / 4012 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 **994**
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: 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](#)