

Гастробабр в Andreano: приятная обстановка и вкусные блюда

На этой неделе журналисты Бабра посетили ресторан Andreano, который расположился в ТРЦ «ЯркоМолл» по адресу: улица Верхняя Набережная, дом 10. Судя по отзывам, заведение пользуется популярностью среди иркутян и гостей города. Настало время выяснить за что посетители полюбили ресторан.

Блюда, меню и напитки

В заведении было несколько меню: одно с основными блюдами и напитками, второе с завтраками и третье с десертами. Основное меню выполнено качественно, порадовали и наполнение, и оформление. Дизайн минималистичный, есть фотографии каждого блюда, в описании, наконец-то, прописаны ингредиенты. А вот цены в заведении явно выше среднего.

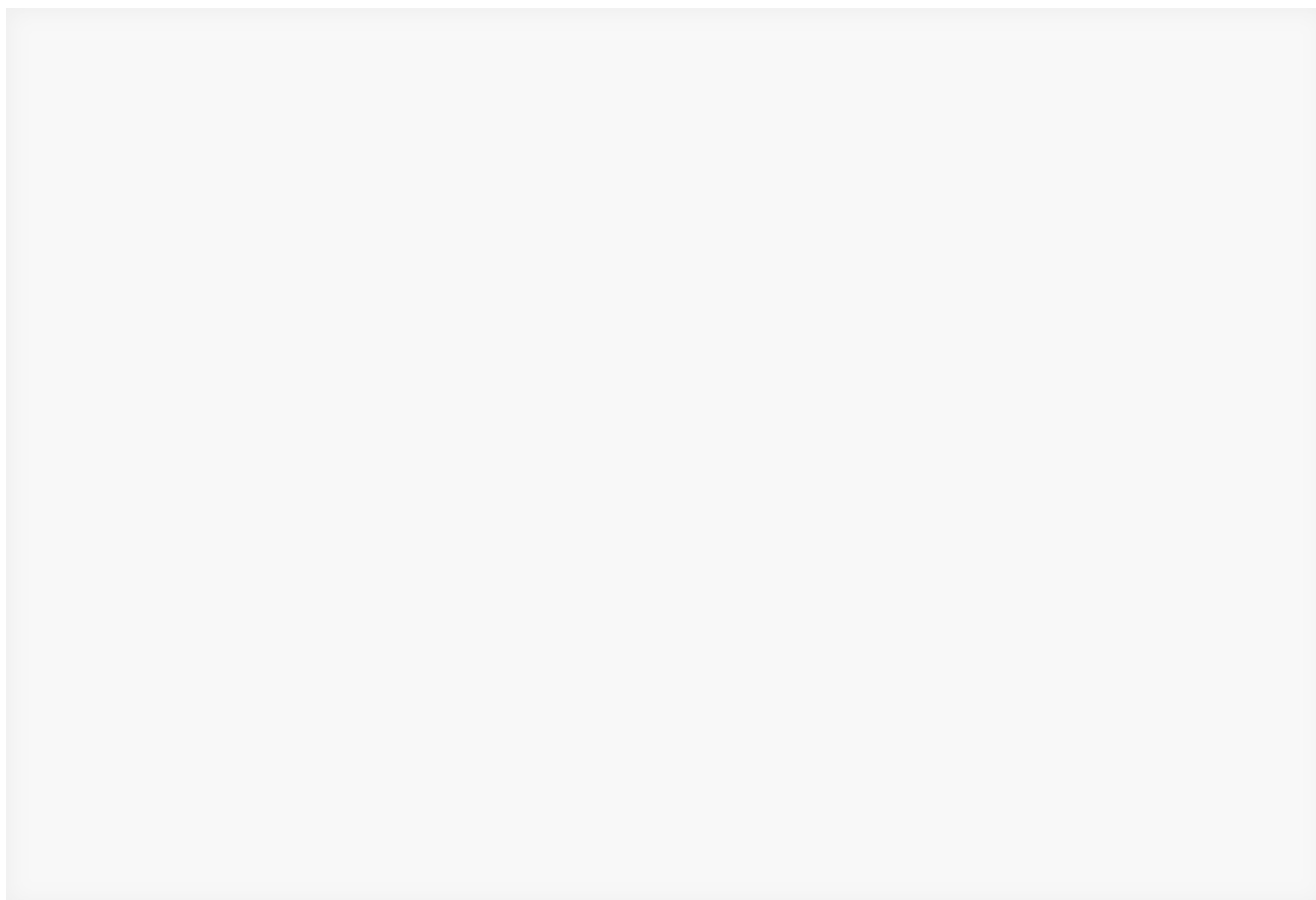


«Шампиньоны Пармеджано» — большая тарелка, на которой расположились четыре запечённых гриба с начинкой из сыра. Блюдо завораживает своим простым, но приятным вкусом.



Цена: 355 рублей.

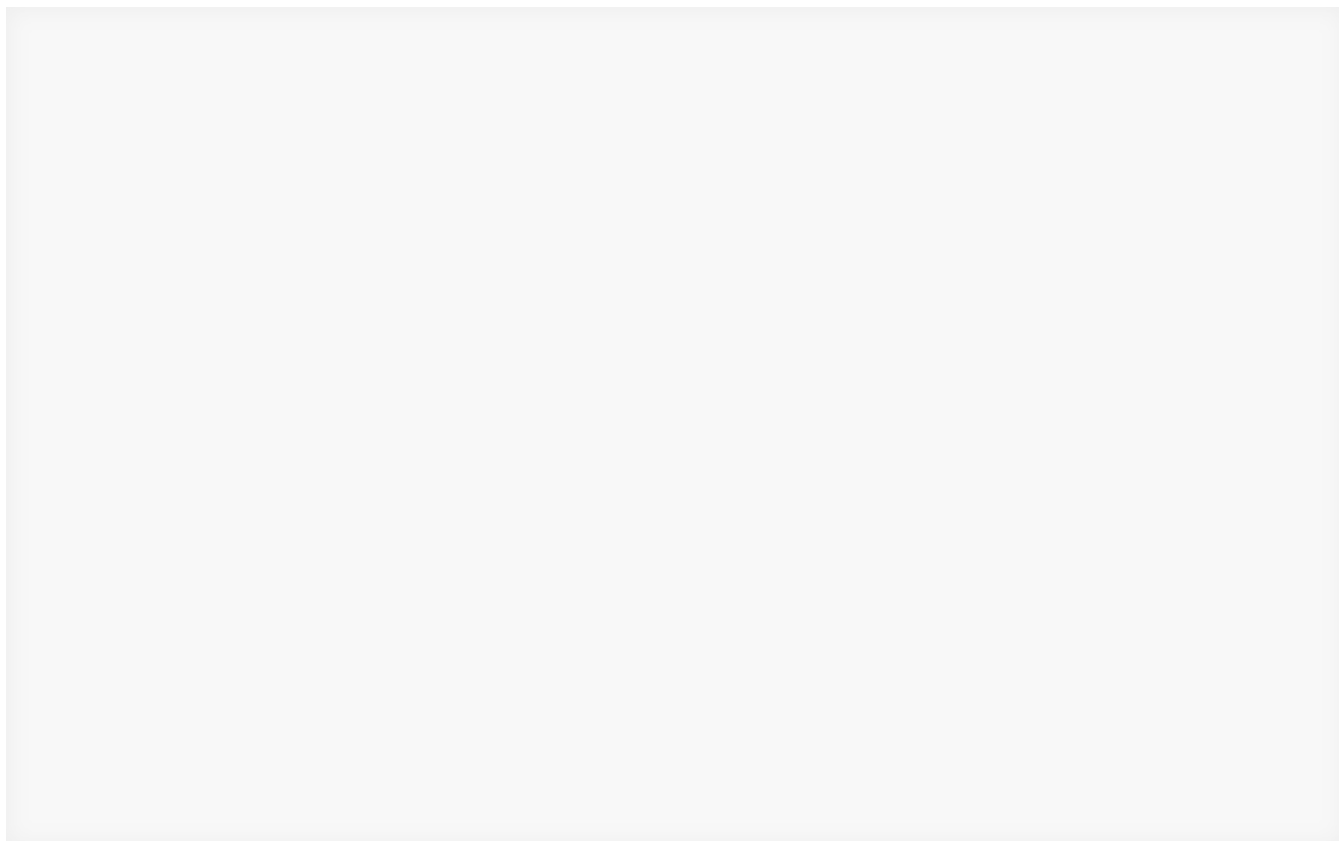
«Паста Карбонара» — определённо одна из самых лучших паст, про которые мы уже рассказывали. Спагетти Фетучинни в сливочном соусе с крупными кусочками вкусного бекона. Сверху блюдо украшены тёртым сыром и микрозеленью. Коротко говяжья паста была вкусной, сочной и приготовленной до нужной степени.





Цена: 395 рублей.

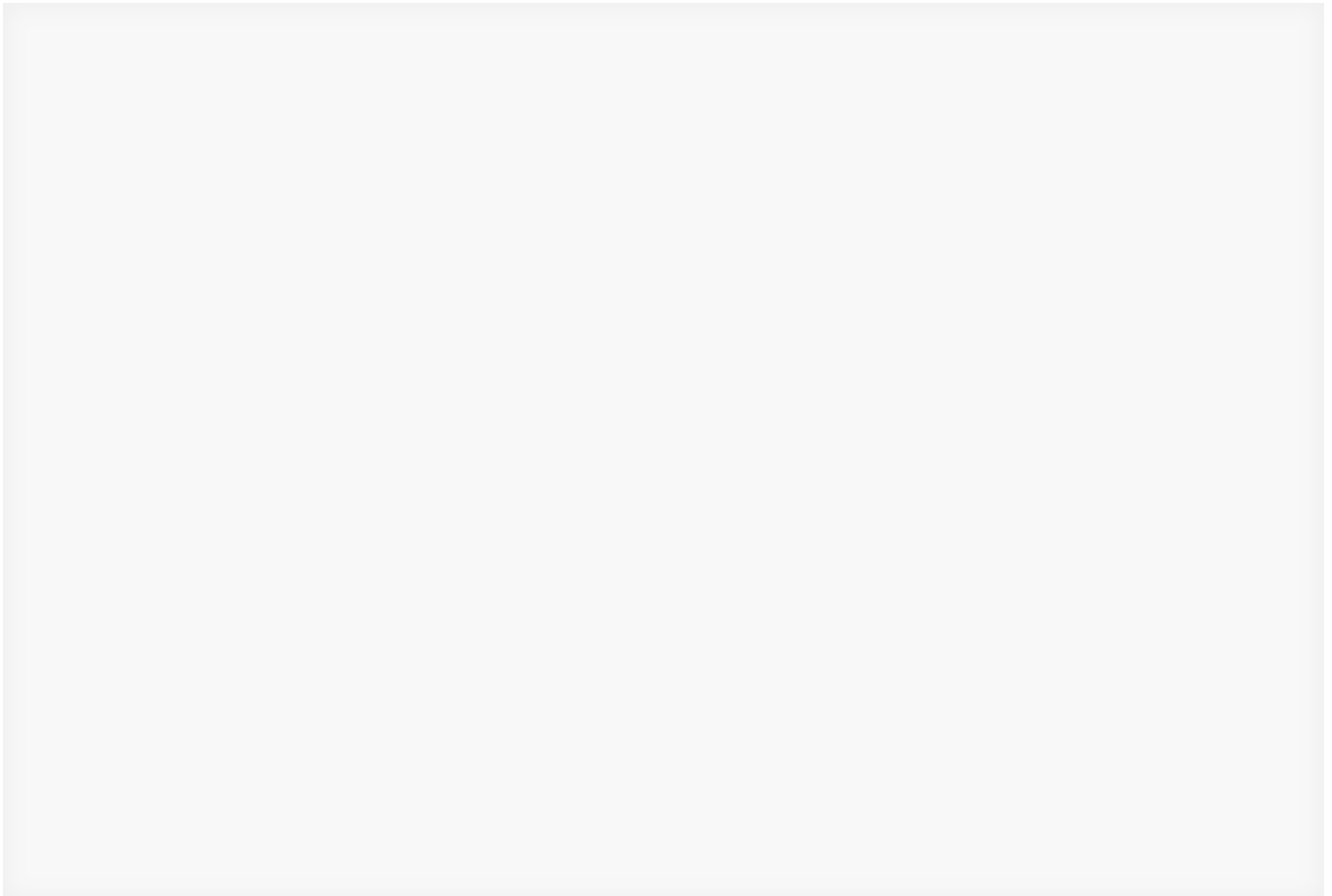
«Солянка сальчичон» — густой наваристый суп ярко-оранжевого цвета. Из ингредиентов в супе удалось найти маслины, пепперони, порезанную кружочками, мелкие кусочки различных колбасных изделий и говядины. А вот картофеля в супе не оказалось, многие люди утверждают, что рецепт без корнеплодов — истинно верный. Видимо, повара в заведении тоже так считают. Ну, картошка здесь ничего не решает: и без неё супчик получился вкусным и достойным быть в меню ресторана.





Цена: 315 рублей.

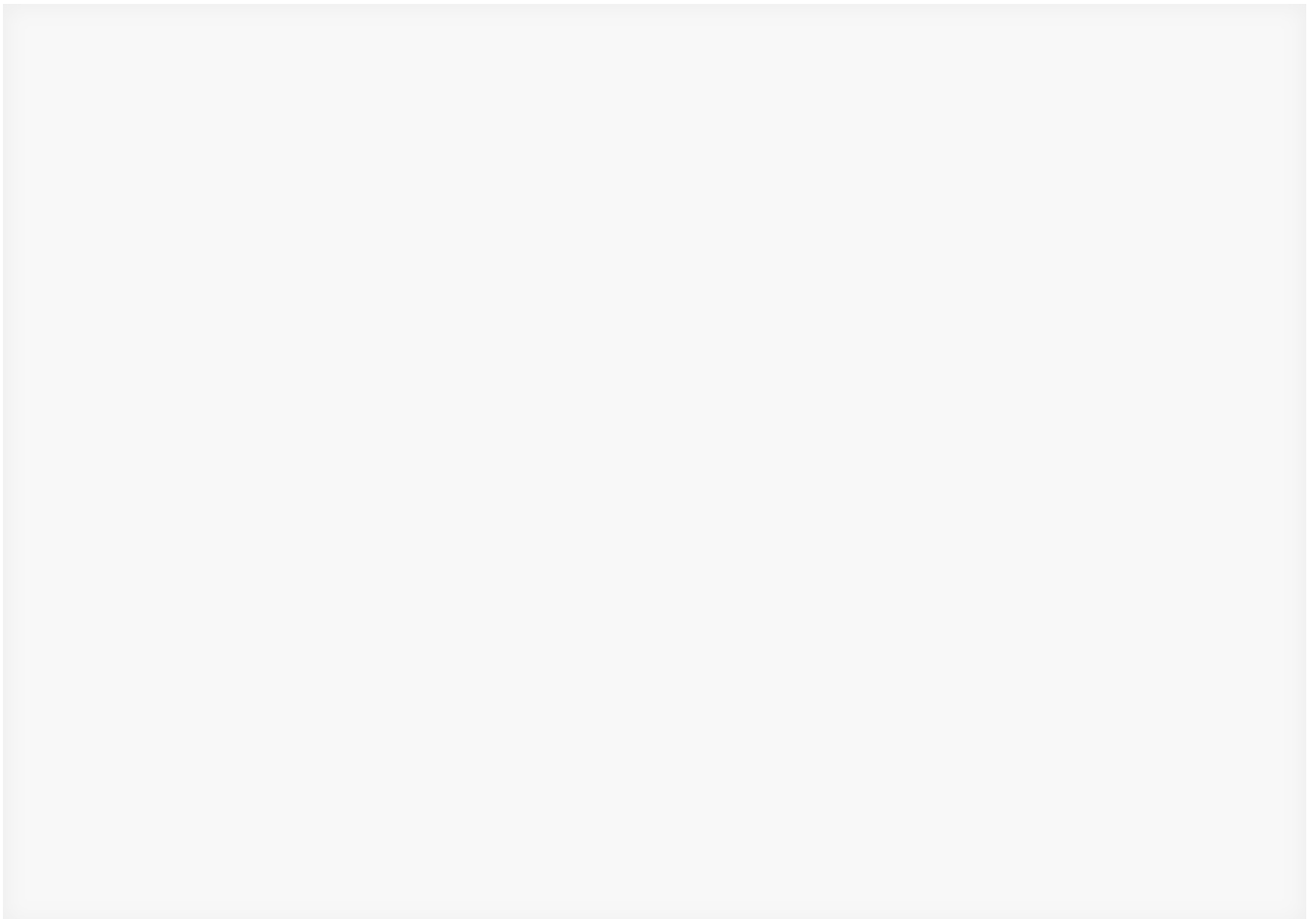
«Сырный суп-пюре» — лёгкий и нежный суп, любимый многими. В ресторане — глубокая миска с жидкой жёлтой основой, поверх которой лежат сухарики, кучка тёртого сыра и микрозелень. В целом интерпретация из Andreano порадовала нужной консистенцией и приятным вкусом. Лайк.





Цена: 255 рублей.

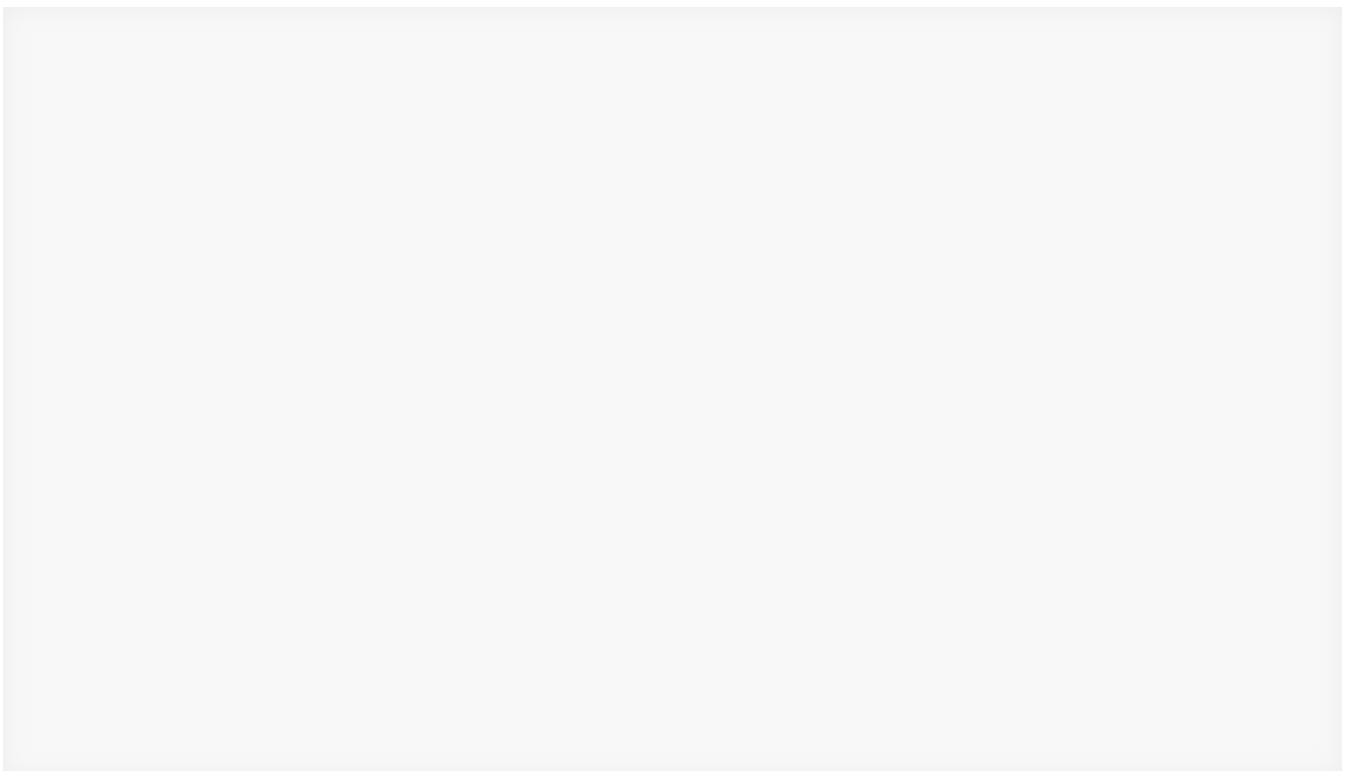
«Фокачча с травами и Песто» — итальянская пшеничная лепёшка порезанная на четыре части. Ничего необычного, мягкий и сочный хлебушек со свежеприготовленным соусом Песто. Вкусно.





Цена: 215 рублей.

«Цезарь с курицей» — салат оказался странным. Первое, что бросается в глаза — маленькая порция, учитывая, что цена достаточно высокая. Сервировка тоже оставляет желать лучшего. Перейдём к ингредиентам. На краю тарелки лежат две половинки варёного куриного яйца. Да, некоторые повара кладут перепелиные яйца в «Цезарь», но обычные куриные практически никто не использует. Листья были зелёные, свежие и вкусные. Сыр лежит некрасивой кучкой поверх всех остальных ингредиентов. Тонкие и сочные кусочки курицы повара приготовили до нужной степени. В принципе, все компоненты были вкусными, впечатление испортил соус, которого оказалось недостаточно.





Цена: 365 рублей.

Среди напитков выбор пал на чай «Эрл-грей» и лимонад «Черника-лаванда». Как обычно, все напитки оказались вкусными. Лимонад был очень сладким, многим такой напиток вряд ли бы понравился, однако наши журналисты оценили его интересный вкус. Чай был крепким и горячим, ожиданиям полностью соответствовал.



Цена: чай — 265 рублей, лимонад — 245 рублей.

Оценка блюд, меню и напитков: 9,2/10.

Сервис

На входе гостей встречает хостес, которая помогает повесить верхнюю одежду в шкафчики. Когда садишься за столик, подходит официантка и приносит меню. Девушка, которая обслуживала наших журналистов, не представилась, что стало единственным минусом. Свою работу она выполнила хорошо: уточнила когда приносить те или иные блюда, во время убирала ненужную посуду со стола, вежливо общалась. Однако хотелось бы побольше коммуникации с гостями. Например, элементарно узнать какие есть пожелания у посетителей или предложить блюда. Коротко говоря, официантка была неплохой, но чаевые оставить ей желания не возникло.

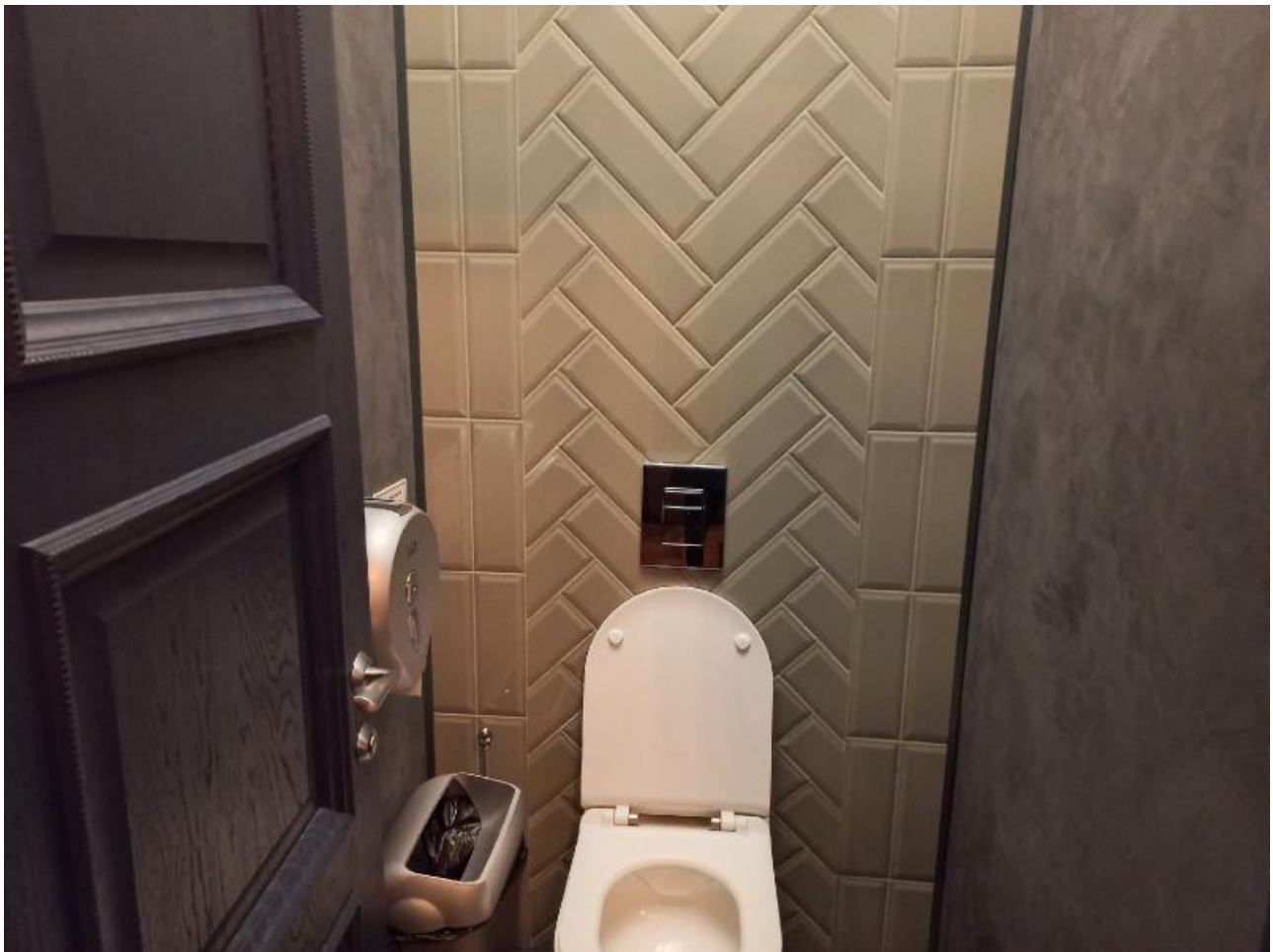
Оценка сервиса: 8/10.

Атмосфера и интерьер

Интерьер в заведении незатейливый, но при этом завораживающий. В помещении есть деревянные акценты, цветные элементы в приглушённых тонах, орнаменты на стенах. Всё было бы идеально, если бы не большое количество лишних деталей. Например, десятки цветов в горшках, которые стоят кучками в разных углах заведения. В целом ничего критичного, но хотелось бы меньше лишних элементов, чтобы не отвлекаться от еды. В качестве освещения — много различных люстр и фонариков, которые дают приглушённый и тёплый свет. Музыка в заведении была не слишком громкой, это плюс, ведь от еды и диалогов песни не отвлекают. Единственное, что портит атмосферу в ресторане — духота, видимо, была какая-то проблема с кондиционерами.



заведении есть уборная на две кабинки, которая порадовала своей чистотой. Никаких дополнительных принадлежностей не было. Это минус.



Теперь о явных плюсах. Организаторы сделали всё, чтобы клиентам было комфортно находиться в заведении. На входе в ресторан есть гардероб для верхней одежды, помимо него есть и вешалки в помещении. Ещё один очень приятный элемент — розетки, которые есть у каждого столика.



Оценка атмосферы и интерьера: 9/10.

Резюмируя, Andreano — неплохо заведение, в котором можно покушать вкусные блюда, отдохнуть, встретиться с друзьями и хорошо провести время. Однако свои недостатки у ресторана определённо есть. Общая оценка заведения: 8,7/10, нужно исправить мелкие недочёты. Бабр желает Andreano успехов и процветания.

Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 11625 11.02.2023, 23:10 👍 392

URL: <https://babr24.com/?IDE=241523> Bytes: 6837 / 5416 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](#)