

Гастробабр в «Песто Тесто»: хороший интерьер, вкусные блюда, сомнительный сервис

На этот раз Бабр посетил кафе «Песто Тесто», которое оставило хорошие впечатления. Давайте подробнее рассмотрим плюсы и минусы заведения.

Кухня: итальянская, европейская;

Время работы: 10:00-23:00;

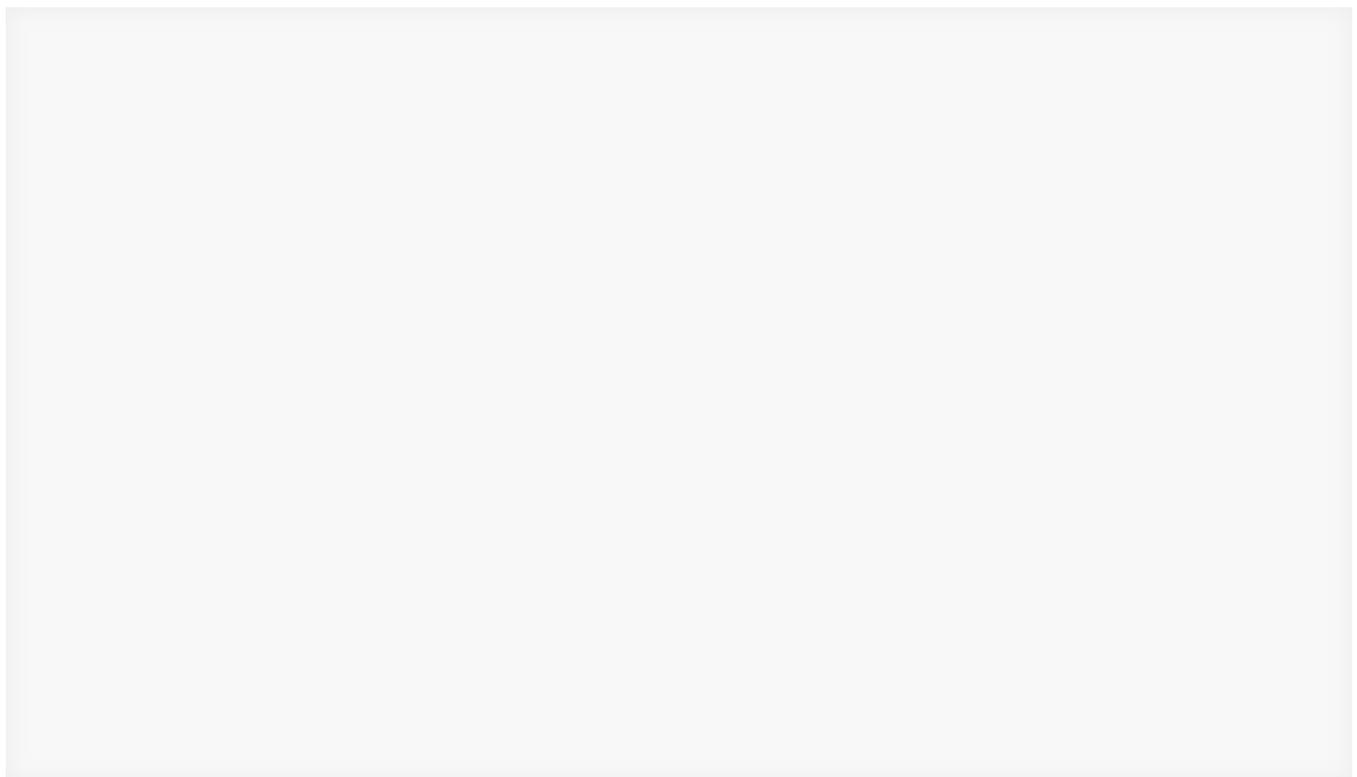
Локация: улица Горького, дом 2;

Средний чек: 700 рублей.

Меню

В «Песто Тесто» сменили меню, теперь вместо классического журнала с блюдами представлен большой желтоватый лист. Фотографий там, понятное дело, нет. Есть QR-код, перейдя по которому можно посмотреть, как выглядит блюдо. Не совсем удобно, но имеет место быть. Дизайна у меню как такого нет, как и большого разнообразия блюд, ведь заведение адаптировано преимущественно под итальянскую кухню.

Цены в заведении не самые низкие, однако соотношение между ценой и качеством блюд хорошее. Из плюсов можно выделить практически полное соответствие фотографии блюд и содержимого тарелки. Блюда приносят даже в той посуде, которая представлена на фото. Такое бывает редко.

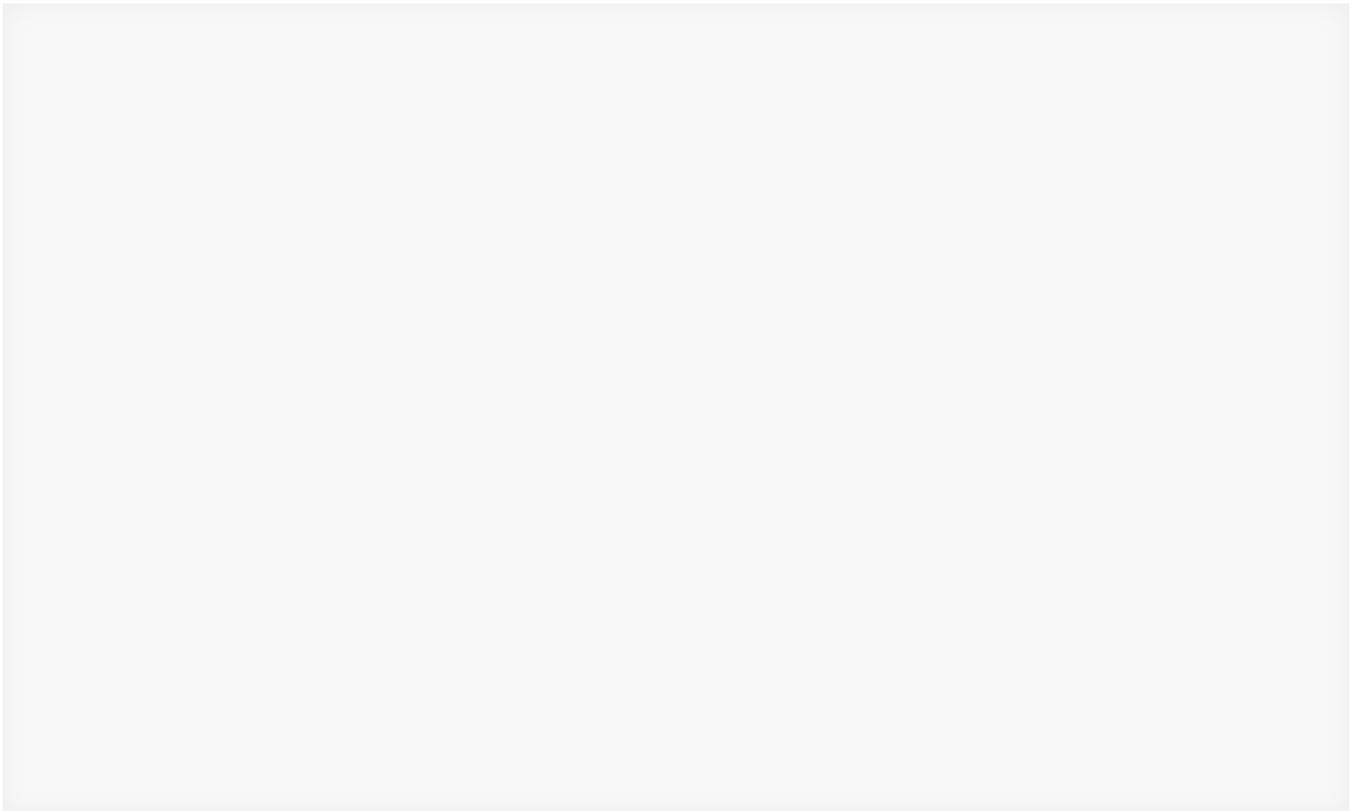




Оценка: 9/10

Блюда

«Цезарь с курицей» оказался одним из самых вкусных среди иркутских заведений. Сочная курочка, свежие листья салата и помидоры, зелёный сыр «Пармезан» и много соуса. Подача блюда также хороша, салат на тарелке не отличается от своей красивой фотографии. Было вкусно и сочно.

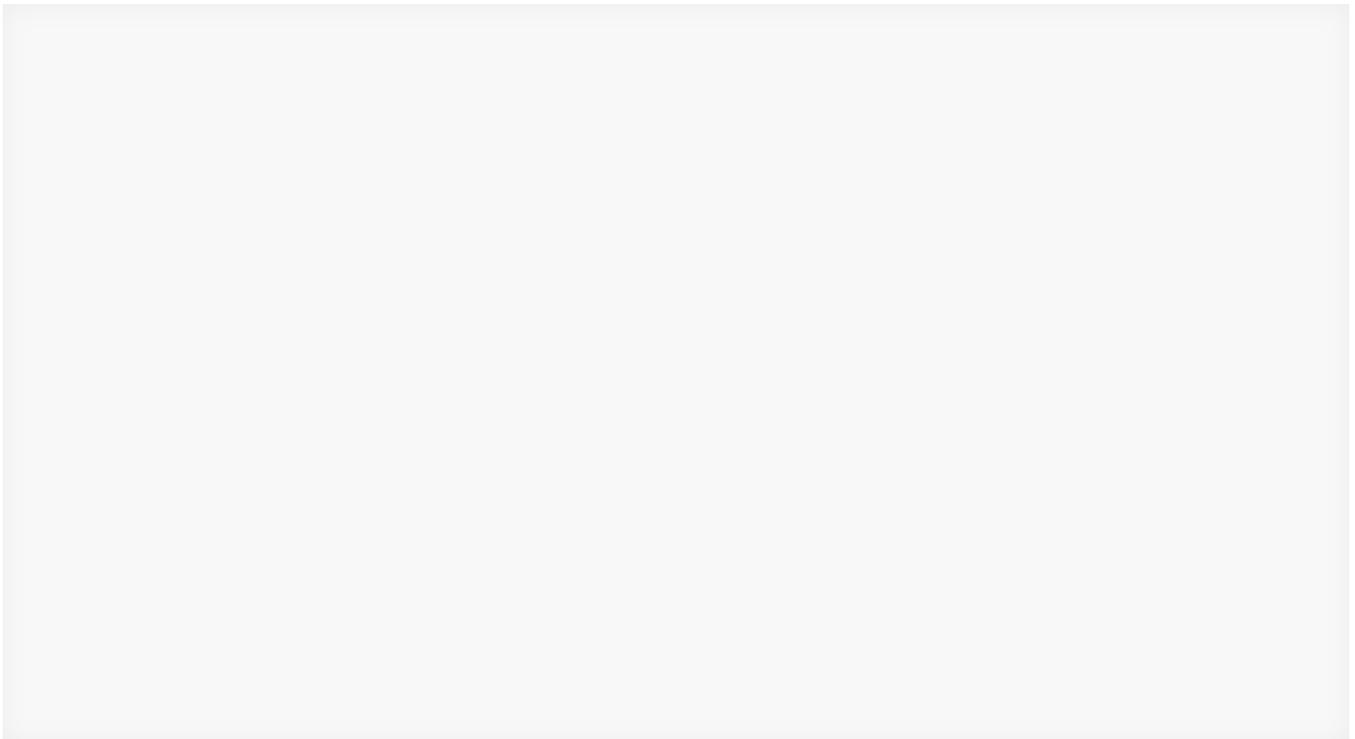




Цена: 360 рублей.

Оценка: 10/10.

«Паста Карбонара» — спагетти Фетучинни в сливочном соусе с большими кусками бекона и кучкой сыра сверху. Оригинальная рецептура не соблюдена, вместо желтков повара используют сливки. Для заведения, которое претендует на итальянскую кухню это, конечно, минус. Видимо, повара хотели сделать свою интерпретацию блюда, ведь помимо сливок в тарелочке оказались ещё помидорки Черри. Макароны приготовлены до нужной степени, с солью не переборщили. Соуса было достаточно, бекон хорошо прожарен, сервировка также порадовала. Блюдо очень достойное. Вкусно.

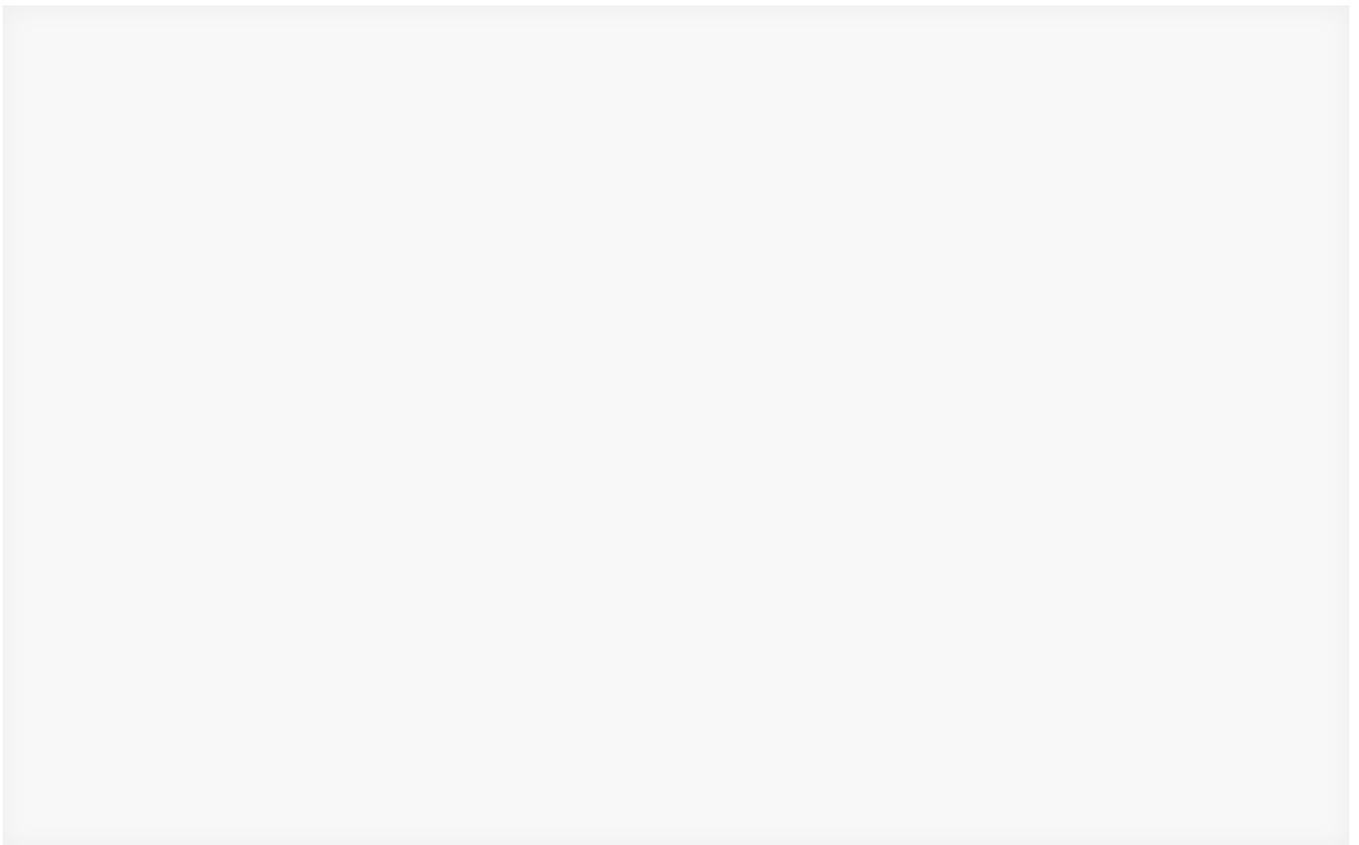




Цена: 370 рублей.

Оценка: 9/10.

«Тёплый салат с овощами» — в состав вошли говядина, помидоры Черри, листья салата, болгарский перец и баклажаны. Сервировка блюда вновь радует. Овощную комбинацию дополняет сладкий соус, за счёт чего блюдо имеет яркий и насыщенный вкус.

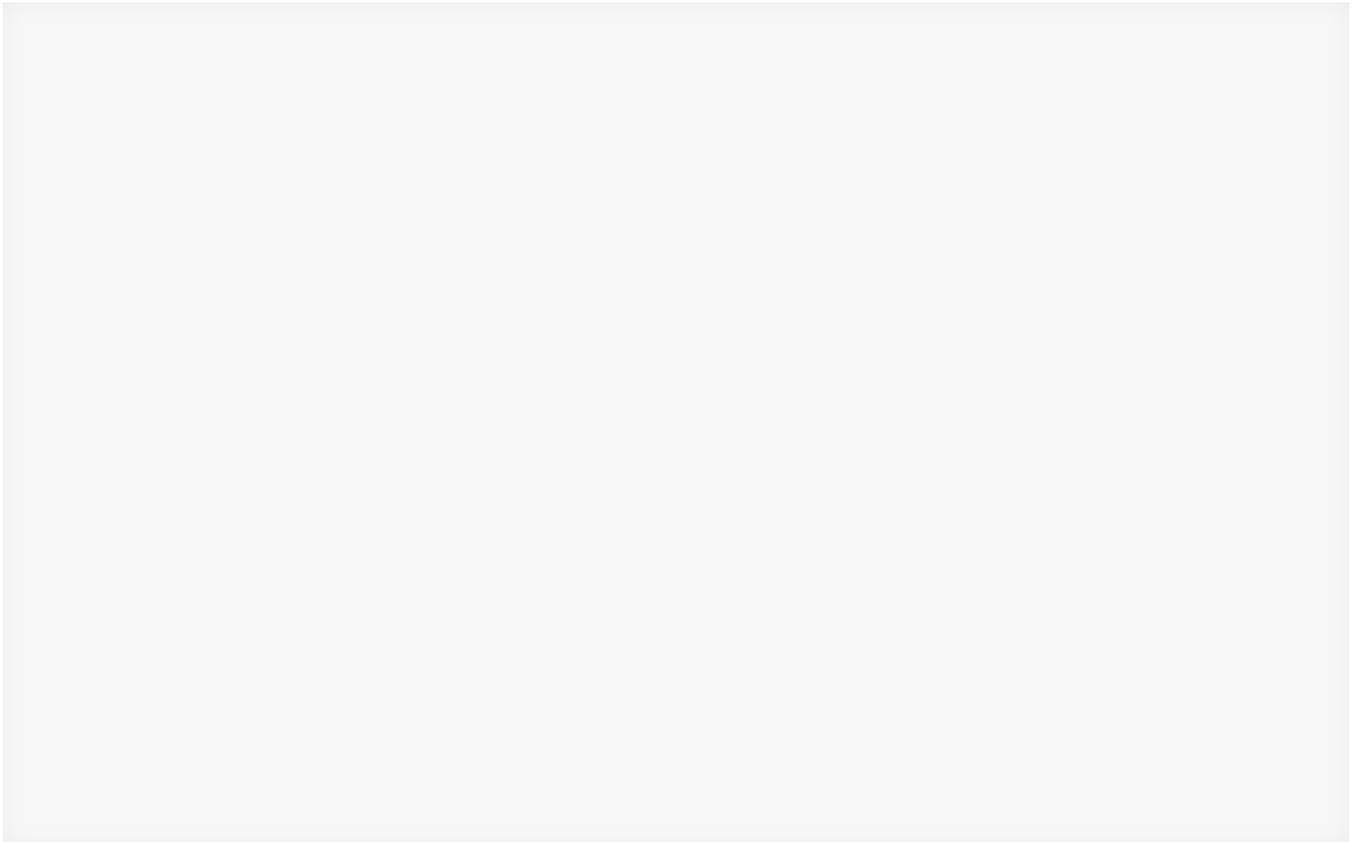




Цена: 380 рублей.

Оценка: 10/10.

«Солянка с артишоками» — красный, наваристый суп, в составе которого были кусочки говядины, сосисок и различной колбасы, артишоки (растение семейства Астровые), картошка, маслины и сметана. Коротко говоря, горячий, вкусный, наваристый суп, но морковь, на наш взгляд, лишняя.

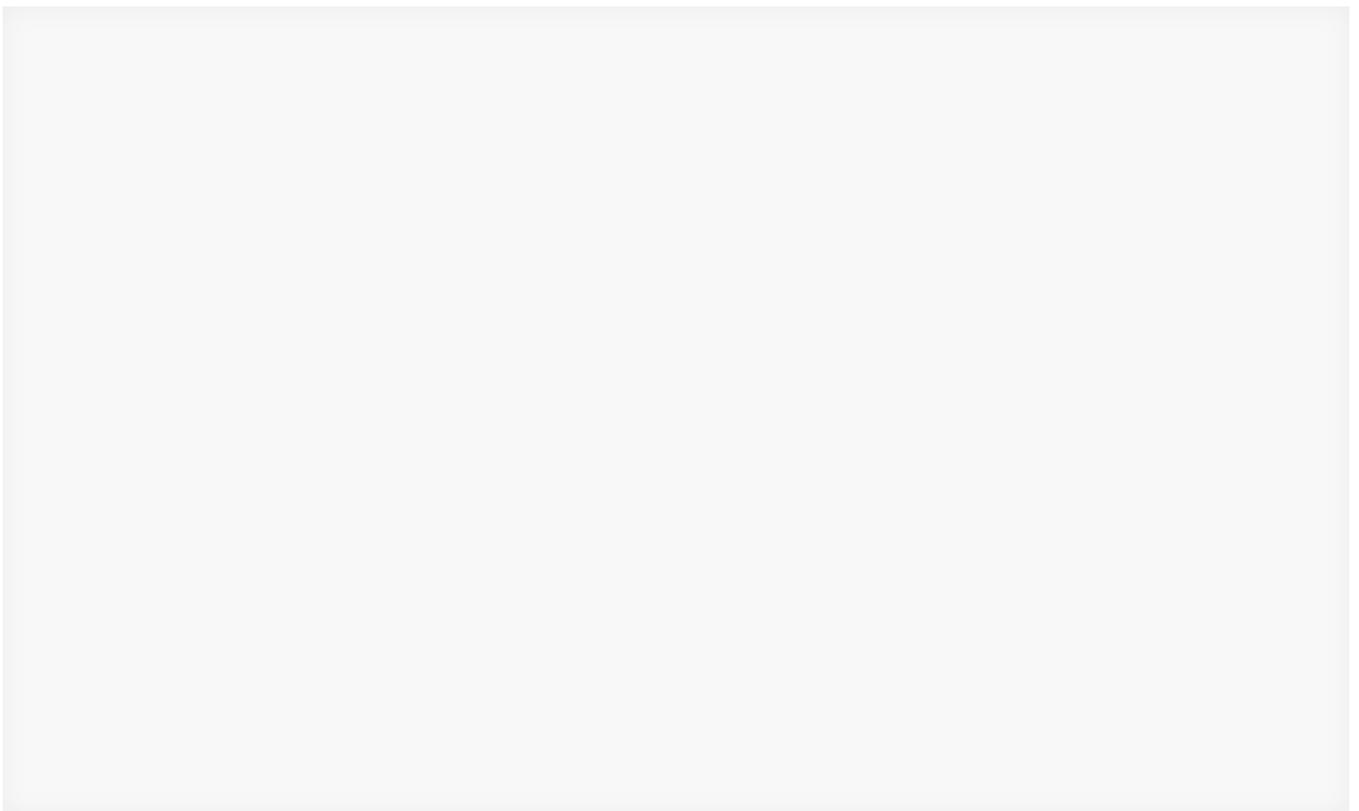




Цена: 300 рублей.

Оценка: 9/10.

«Пицца Пепперони», к сожалению, выполнена не в итальянских традициях. В заведении представлен скорее американский вариант пиццы. По вкусу — средне, во многих сервисах доставки можно попробовать варианты получше. Ну, и стандартная пицца 22 сантиметра за такую цену должна быть действительно вкусной, эта явно была не такой.

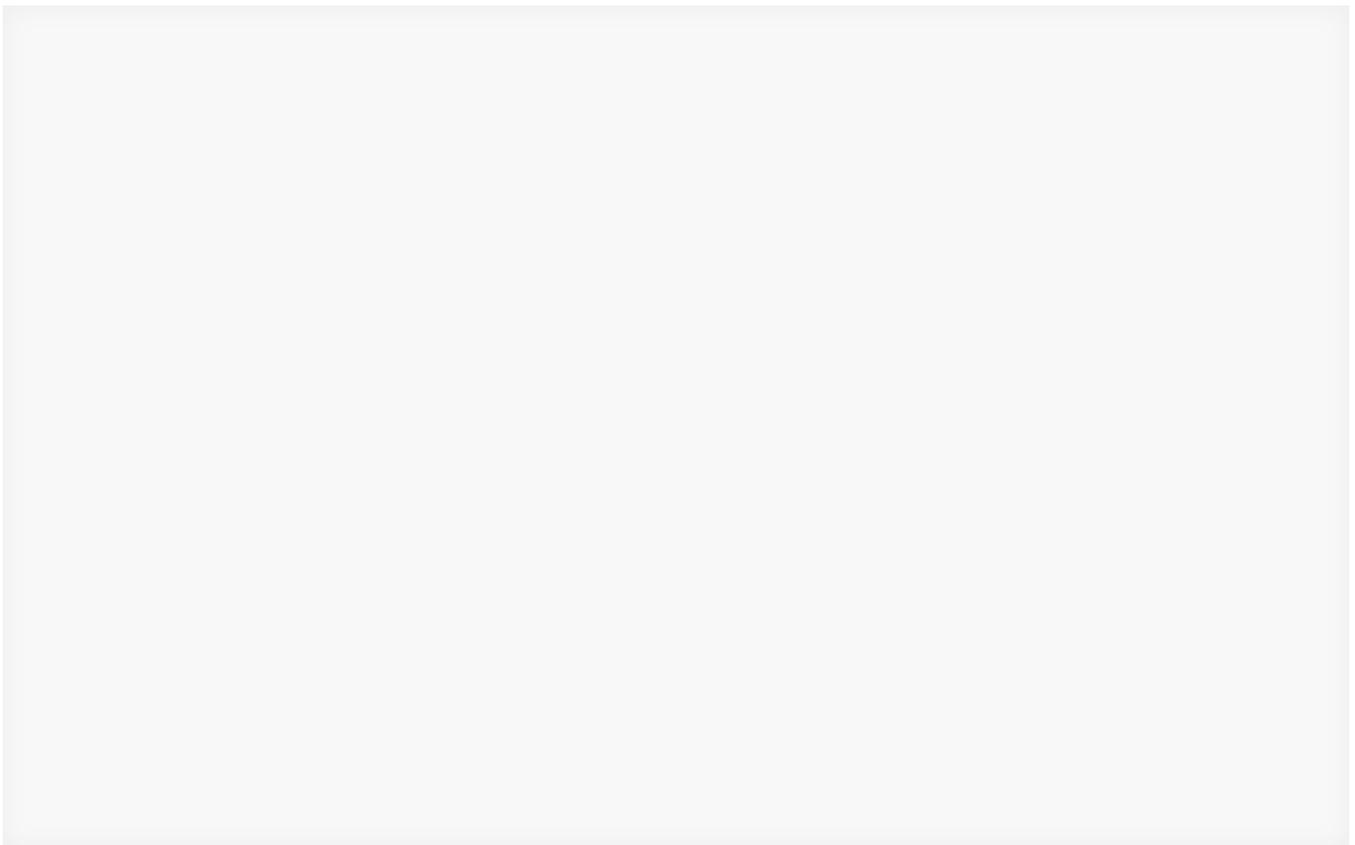




Цена: 360 рублей.

Оценка: 7/10.

«Чизкейк Нью-йорк» — достаточно неплохая версия десерта. Текстура нормальная, желатин повара не использовали, вкус тоже хороший. Однако минус тоже есть. Судя по всему, слегка переборщили с ванилином, который перебивал естественный вкус торта.





Цена: 230 рублей.

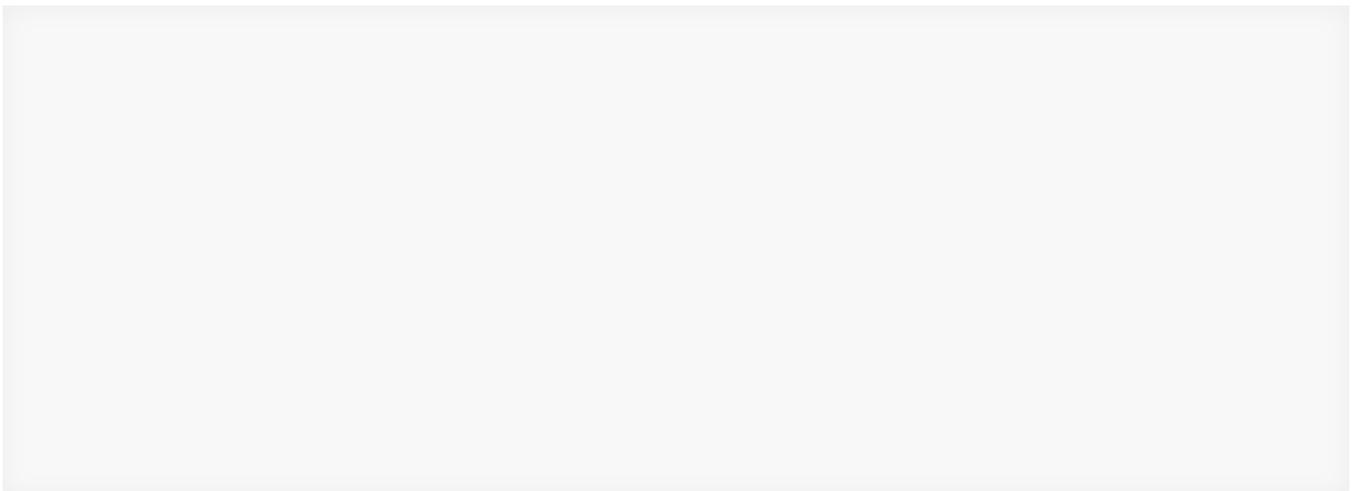
Оценка: 8/10.

Оценка: 8,8/10.

Сервис

Работа персонала оставляет желать лучшего. Хостес нет, официанты не представляются. Про предпочтения никто не спрашивает, блюда не советуют. Курса тоже нет, блюда приносят одни за другим. Грязную посуду персонал своевременно не убирает.

А вот общаются сотрудники с посетителями вежливо, относятся к клиентам приветливо. Обслуживание быстрое, время гостей никто не тратит. Однако общую картину это не исправит. Можно, конечно, сделать скидку из-за того, что «Песто Тесто» — кафе, а не ресторан. Но даже в кафе персонал должен выполнять свои обязанности хорошо. Над сервисом нужно поработать.



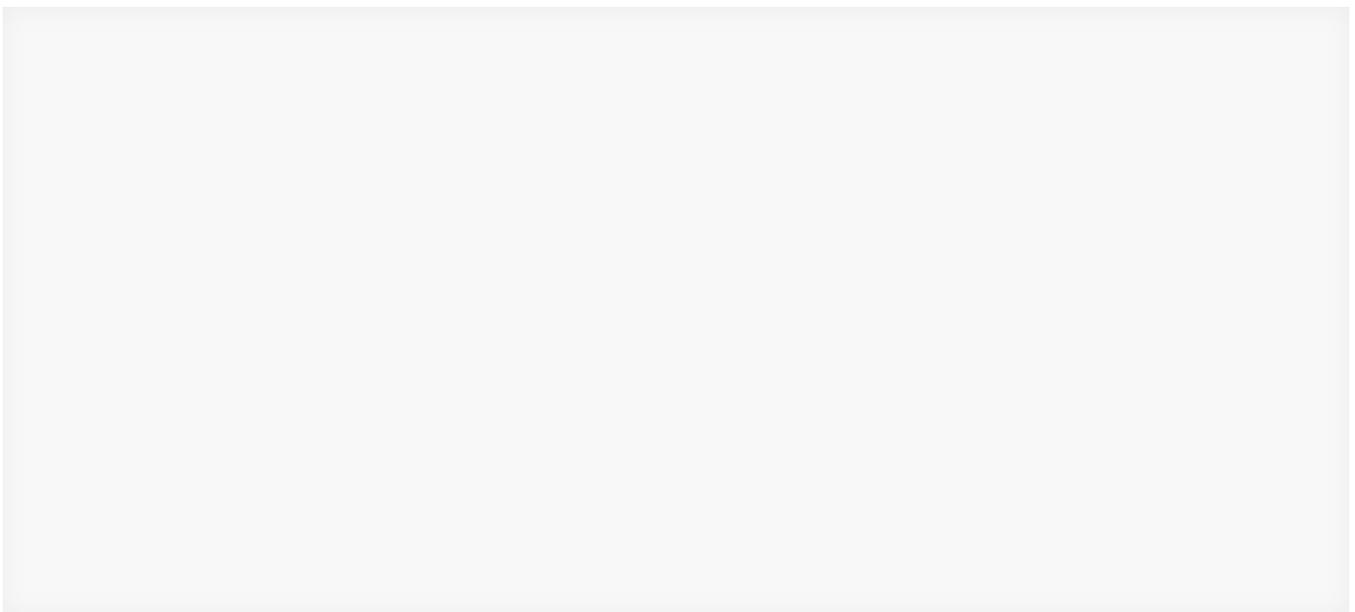


Оценка: 5/10.

Атмосфера и интерьер

Атмосфера в заведении очень комфортная: свет тёплый и рассеянный, музыка не громкая, а расслабляющая. Помещение «Песто Тесто» среднее по размеру, есть около десяти столиков, рядом с которыми стоят мягкие диваны с множеством подушек и стулья. Мебель выполнена в нейтральных цветах, стиль похож на лофт. Есть интересные детали интерьера. Например, целая стена из тарелок, креативные крючки для одежды, яркие светильники. Есть розетки, вешалки для одежды, несколько растений.

Из явных плюсов — наличие детской зоны с батутом и различными игрушками. Скорее всего, организаторы планировали сделать такое заведение, которое понравится большому количеству людей. Для фрилансеров есть розетки, для семей с детьми — игровая зона, для молодёжи — красивая локация для фотографий.



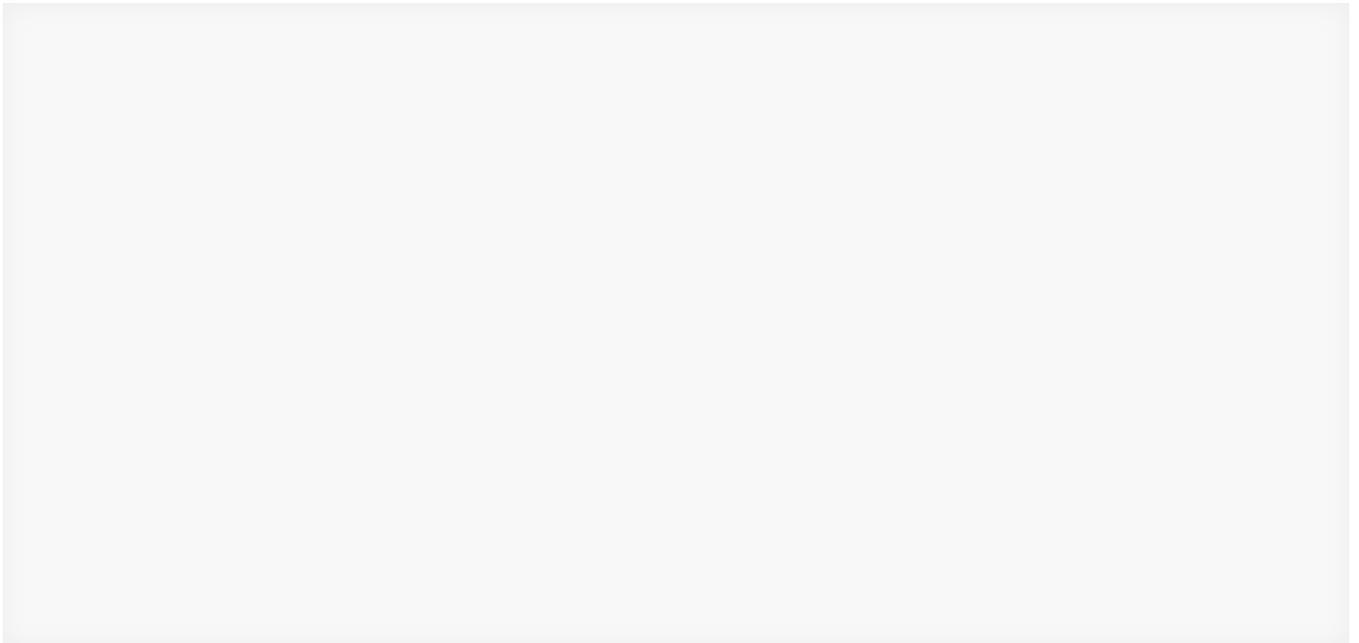


Оценка: 10/10.

Чистота

В этом плане заведение порадовало. В помещении было чисто: следов и грязи на полу нет, меню не заляпано, посуда хорошо помыта. В «Песто Тесто» наши журналисты видели уборщицу, которая выполняла свои обязанности. На входе есть антисептик для покупателей, им также пользовалась официантка.

В заведении есть туалет на две кабинки, этого достаточно, ведь заведение не предполагает большое количество людей. Там тоже было чисто. В каждой кабинке есть раковина, бумажные салфетки, унитаз, большое зеркало. В одной из них был пеленальный столик, что безусловно является плюсом. А вот дополнительных принадлежностей, к сожалению, нет.





Оценка: 8/10.

Резюмируя, кафе «Песто Тесто» — неплохой вариант заведения, в котором можно покушать вкусные блюда в приятной обстановке и провести время с близкими людьми. Однако сервис в заведении оставляет желать лучшего. **Общая оценка заведения: 8,1/10.**

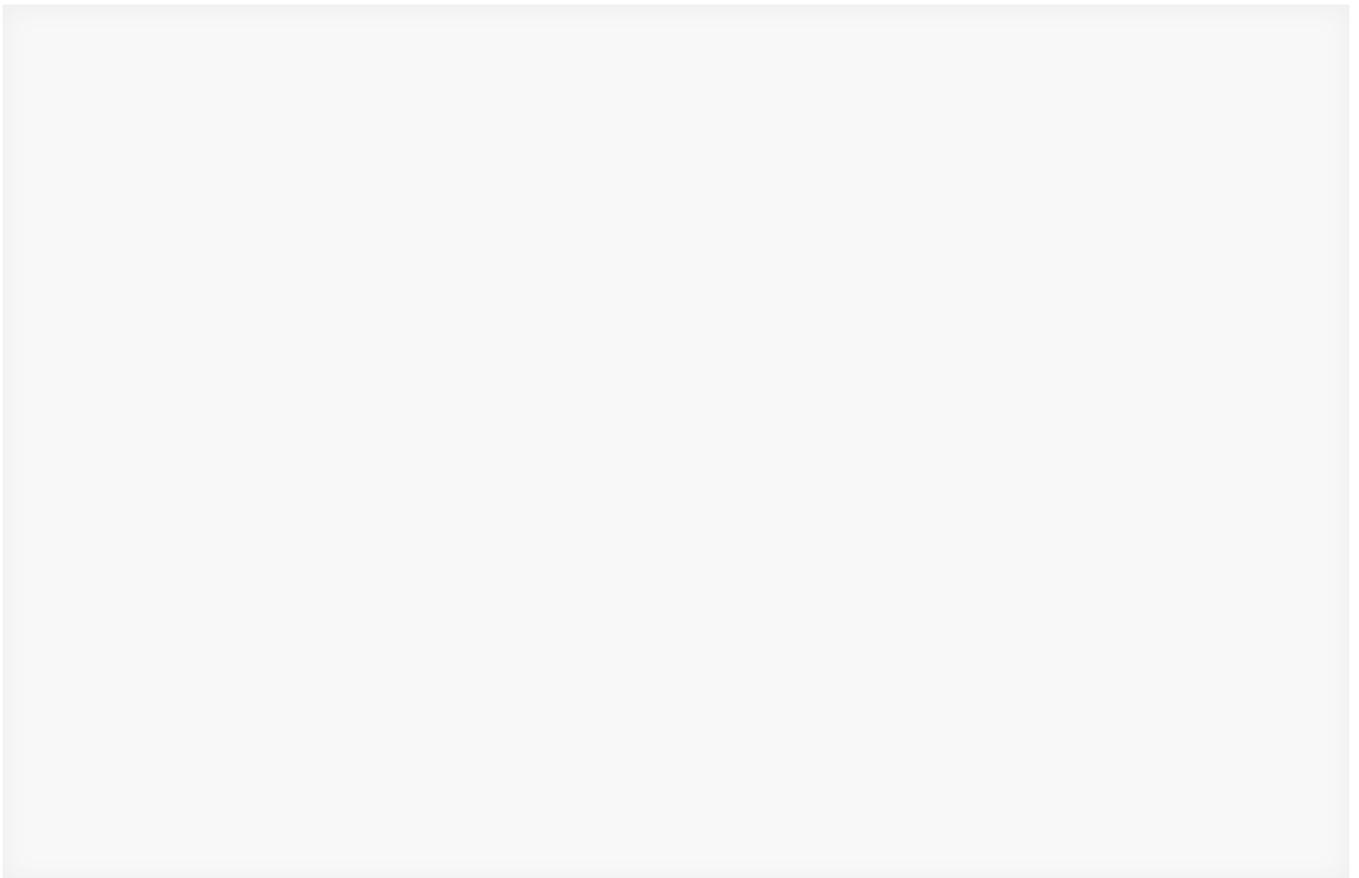




Фото: Яндекс.Карты.

Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 12537 18.02.2023, 23:41 📌 389
URL: <https://babr24.com/?IDE=241844> Bytes: 7201 / 5578 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](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: kraasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/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](#)