

# Гастробабр. «Жади́на Говя́дина» в 130 квартале – негостеприимно, загадочно и почти всё вкусно

Гастропаб «Жади́на Говя́дина» входит в ресторанный холдинг Red Rock и позиционирует себя как ресторан европейской кухни с разнообразным меню. Мимо этого заведения, обладающего загадочной (особенно после данного посещения) популярностью, мы не могли пройти.

«Знаете в чем уникальность "Жадины Говядины"? Мы можем удовлетворить вот такие два абсолютно разных запроса: "Оливье я и дома поем, принесите мне изысканный салат с печенью индейки под соусом норшоро". "Как надоели эти сложные ресторанные блюда, так хочется обычного домашнего оливье".

У нас каждый найдет блюдо по душе. От пикантных телячьих щечек томленых в вине, до домашних котлет; от тайского том яма до борща по бабушкиному рецепту», – пишут на сайте.

Вот и мы решили попробовать кое-что из хвалёного списка, а заодно и поделиться впечатлениями с уважаемыми читателями.

**Начнём с сервиса.** И тут похвалиться ресторанику, увы и ах, совершенно нечем.

Журналисты пришли по отдельности, заблаговременно забронировав столик на имя N. С самой первой и до самой последней минуты нахождения в месте с многозначительным названием «гастропаб», который, напомним, входит в серьёзный ресторанный холдинг, гости ощущали себя бедными родственниками.

Каждого присутствующего на той встрече любезно проигнорировали, не встретив и не проведив до забронированного столика. Кому-то пришлось пытаться бармена, кому-то выпала необходимость канючить официанта, а кто-то, отчаявшись найти администратора, самостоятельно шёл на зов своего сердца и инстинктивно-таки находил коллег.

Официанты, спохватившись, принесли меню и приняли заказ. А затем вовремя уносили грязную посуду. Да, мы не зря указали официантов во множественном числе, поскольку их было двое: кто-то принял первую часть, а кто-то вторую. Имен мы не узнали, ведь молодые люди не посчитали нужным представиться, а спросить было как-то неудобно. Ну, вдруг в Жадине так не принято. Из плюсов – официанты ответили на наши вопросы. 5/10.

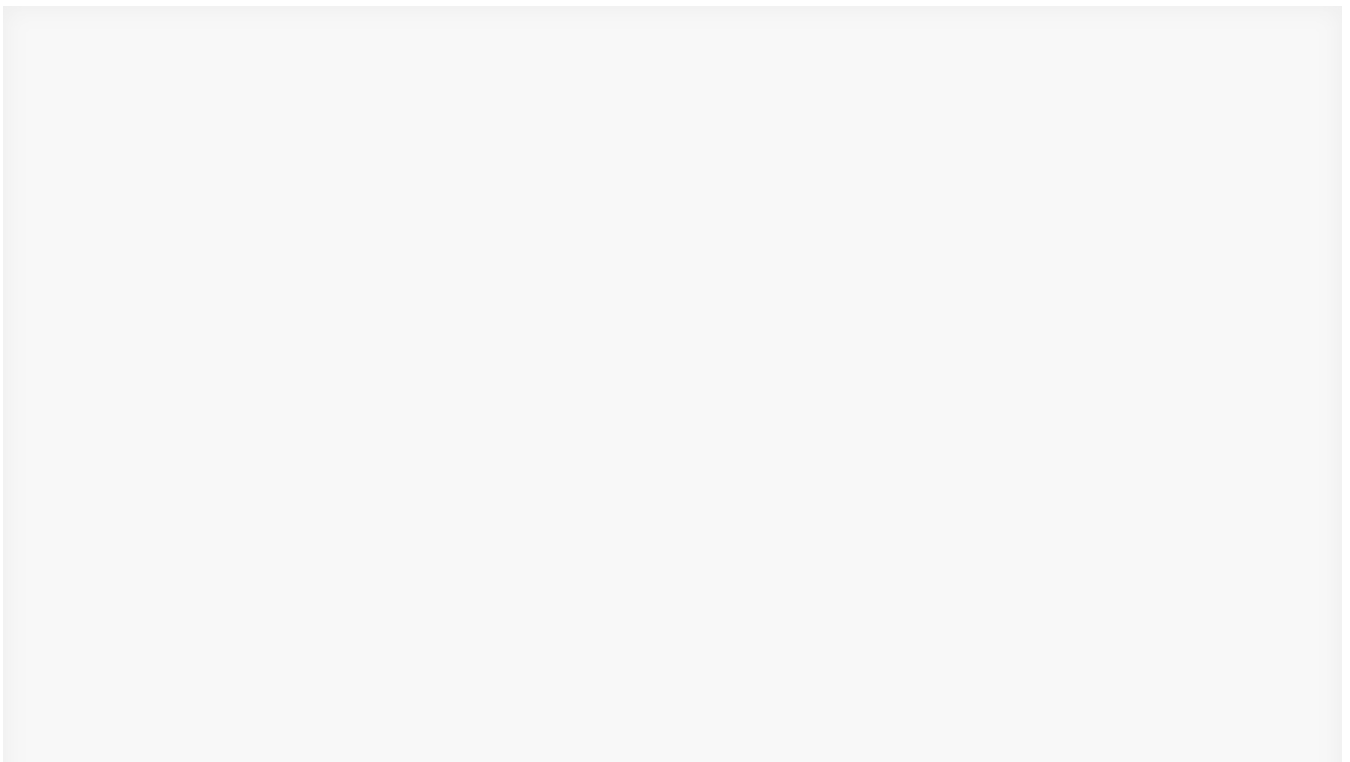
Теперь перейдём к тому, ради чего все мытам здесь сегодня собрались. **Меню, блюда и напитки.**

Значительная часть блюд имеет западные корни, отчего и называется европейской. Но есть позиции и из других кухонь мира. Мы попробовали салат «Со свеклой и фетой», суп «Леди бой» (а-ля том ям), пасту с курицей и грибами, куриный шашлык и аж три вида чая (почему так много – читайте ниже).

**Салат «Со свеклой и фетой»** нам понравился. В составе, кроме очевидных ингредиентов, должны быть бальзамический крем и арахис. И если второе не вызывает вопросов, то первое подозрительно напоминает соус песто, причём не только на вкус, но и на вид (зелёный песто, точь-в-точь как на фотографии против коричневого бальзамического крема). Как бы там ни было, салат это не испортило. И это при том, что обычно его подают с кедровыми орешками. Но эта интерпретация тоже хороша, и сам салат выглядит аппетитно. 8/10.



**«Леди бой», который том ям.** Интересное блюдо. Прежде всего названием. Сейчас поясним, а заодно и откроем читателям маленький секрет нашей редакции. Так уж сложилось, что некоторые сотрудники Бабра очень любят традиционное тайское блюдо – суп том ям. И когда в гастропабе нам на глаза попался суп с загадочным названием «Леди бой» (загадка, конечно, в первую очередь заключается в том, почему название состоит из двух слов, тогда как оригинал – ladyboy – пишется в одно; но это лирика), мы сразу решили его отведать. Так вот, изучив состав блюда, а он очень уж был близок к классическому том яму, а затем пустившись в этимологию названия (слово ladyboy означает мужчину, который не ощущает себя таковым и выглядит противоположным образом; особое признание такие люди нашли как раз в Таиланде), мы пришли к выводу, что перед нами том ям. И заказали.





Том ям, который «Леди бой», 399 рублей

В целом, так и вышло. Морепродукты, паста, кокосовое молоко. Однако специальных пряностей (корень галангала, листья лайма и лемонграсс) либо не было вовсе, либо их было настолько мало, что почувствовать в супе не удалось. Лайма тоже не было. Рис вкусный – тёплый и в меру рассыпчатый. Подача симпатичная.

И тут возникла дилемма. Если рассматривать блюдо в качестве «а-ля том ям», то это вполне себе качественная и вкусная интерпретация. Если предъявлять требования как к традиционному тайскому блюду, то это уже проигрыш. К слову, чек тоже не привнёс ясности – там было написано «Том ям (Леди бой)». Но было вкусно, да и загадки разгадывать интересно, так что 9/10.

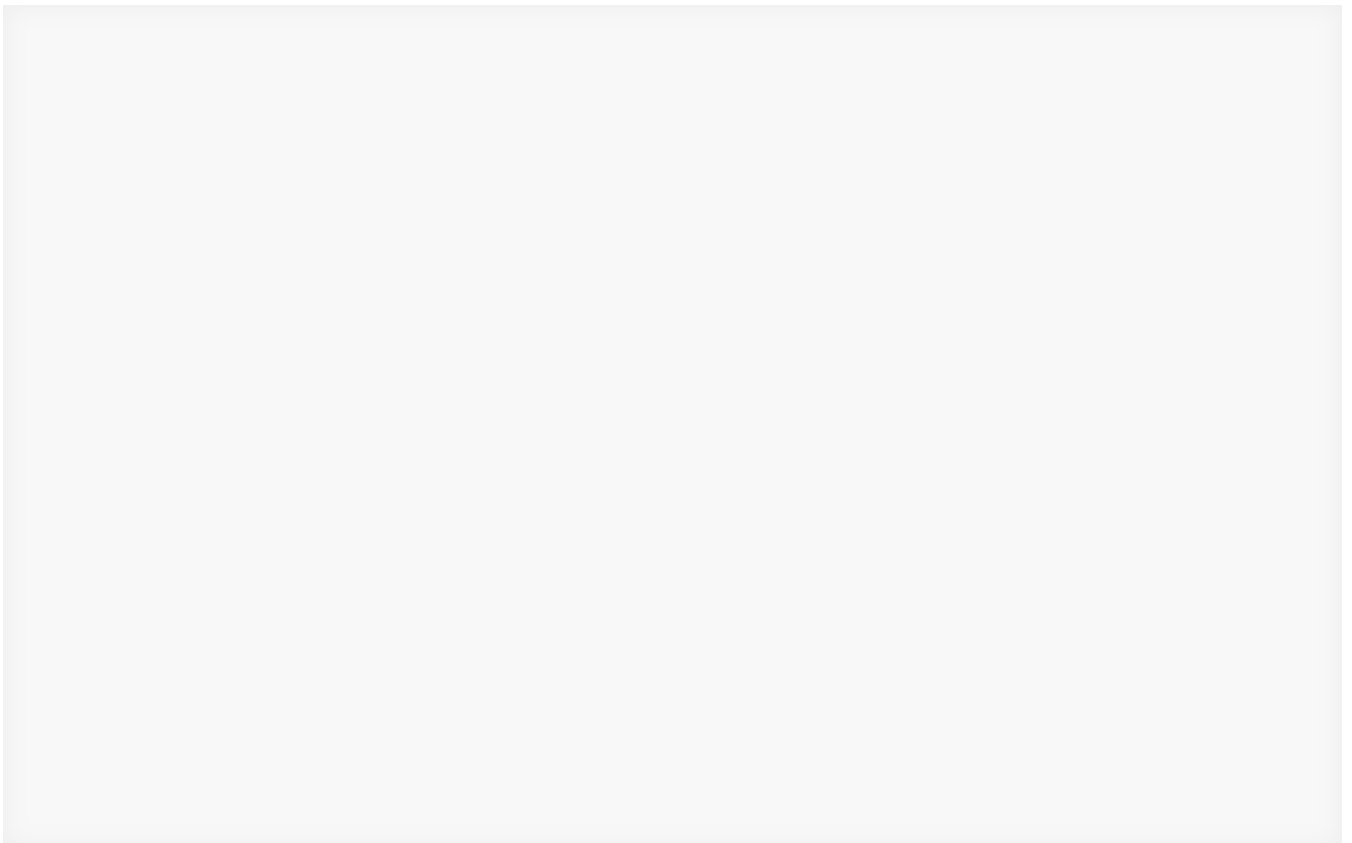
Третье блюдо по очерёдности, но не по значению – «Шашлык из куриного филе». Подаётся он с печёной картошкой, маринованной капусткой, лавашом и соусом. Курица сочная, вкусная. Картошка и капуста хороши. Отдельно отметим соус – пряный и с ярким томатным вкусом. Это не покупной уксусный кетчуп, а действительно вкусный соус, который отлично сочетается с мясом. Подали шашлычок презентабельно и довольно быстро, но не слишком – минут через 15 после заказа. Можно сделать вывод, что заготовки уже ждали своего часа, и мясо жарили как раз перед подачей, а не разогревали в микроволновке. 10/10.





Шашлык из курицы, 299  
рублей

**Паста с курицей и грибами.** Скажем так: есть можно, но без особого удовольствия. Паста была откровенно переварена, тогда как принято готовить её до состояния al dente. Грибы и курица вкусные – упругие, не сухие, в процессе приготовления сохранили структуру и вкус. Подкачала подача – выглядит непрезентабельно. 6/10.





Чай вызвал у наших журналистов коллективный когнитивный диссонанс. Сначала мы заказали «Охотничий». Отчетливо запомнилось гармоничное сочетание чёрного чая, апельсина и корицы. Вкусно, никаких претензий, хотя заявленный объем показался нам выше фактического.





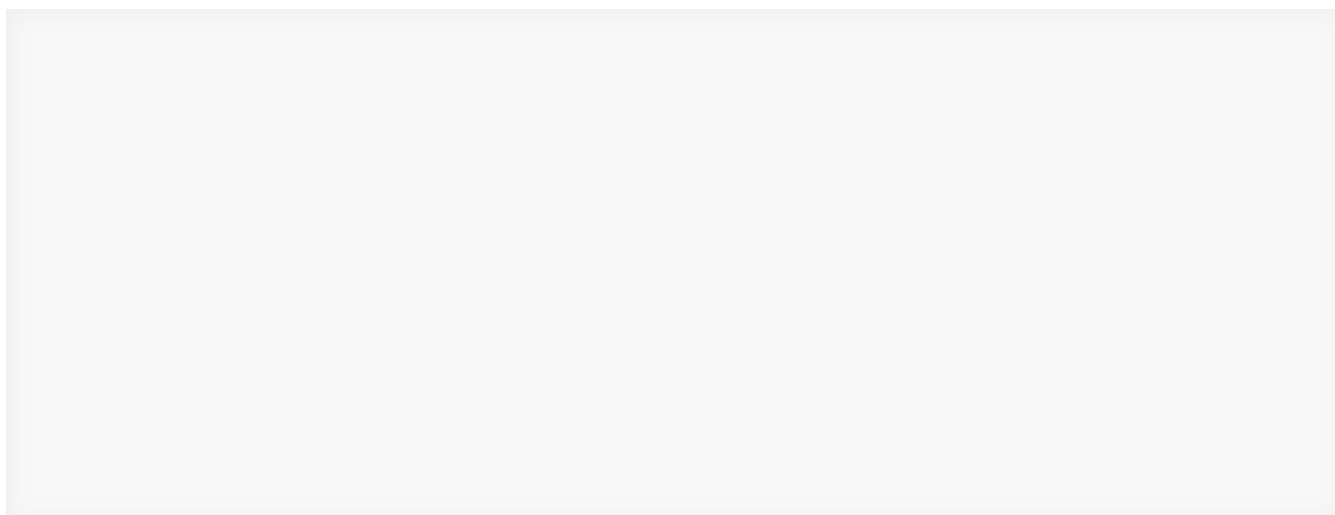
Затем нам принесли чай «**Дикая вишня**». Полное разочарование – нет не только намёка на вишню, но даже намёка на чай.

Вся наша команда была всерьёз заинтригована. На общем собрании было принято единогласное решение заказать ещё один чай. Выбор пал на «**Облепиховый**». И, о чудо, он был хорош. Ничего лишнего или недостающего. Оттого интрига только усилилась. Но намёки, очевидно, всем понятны – и читателям, которые теперь точно знают, что брать, и заведению, руководство которого поработает над «Дикой вишней». Общее впечатление от чайной церемонии выразим цифрами 7/10.



Облепиховый чай, 199  
рублей

После гастрономических впечатлений, сытые и уже весьма весёлые от шуток, отпущенных в адрес чайного меню, **мы осмотрелись**. В зале светло, просторно, на стенах – тематическая роспись. Украшают гастропаб цветы. Искусственные, правда, но что имеем, как говорится.





Музыка довольно громкая: чтобы обсудить свои ресторанные приключения, журналистам пришлось повышать голос. В зале, кроме всего прочего, присутствуют вешалки, гармонично встроенные в интерьер. В туалете чисто и приятно пахнет. Атмосферу можно оценить на 8/10.

В





целом приятные впечатления от посещения «Жадины Говядины» пересилили неприятные, общая оценка 8,6 балла. Хотя холдингу Red Rock стоит пересмотреть политику обслуживания гостей, стандарты подачи блюд и чайный ассортимент.



Автор: Анна Амгейзер © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 6135 27.02.2023, 16:48 🍷 302

URL: <https://babr24.com/?IDE=242215> Bytes: 8226 / 7012 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](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Автор текста: **Анна Амгейзер.**

**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](#)