

Гастробабр в кафе «ТУТ»: территория горячих завтраков и тёплых встреч

На этой неделе журналисты Бабра посетили кафе «ТУТ», которое расположилось по адресу: улица 25 октября, дом 20. Заведение не слишком популярно среди жителей города, однако отзывы на различных платформах положительные. Настало время выяснить почему кафе получило отдельное местечко в сердцах посетителей.

Кухня: итальянская, американская;

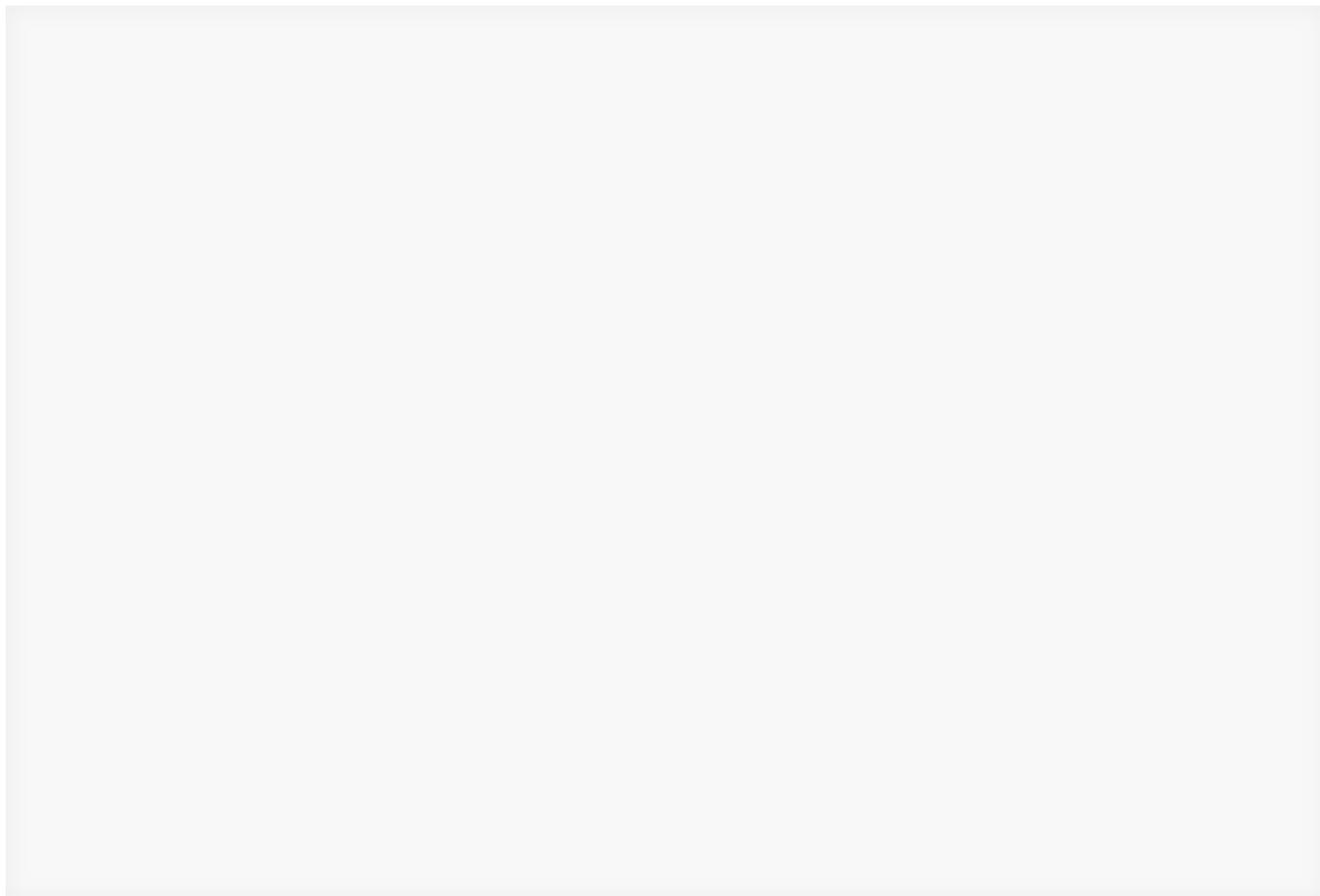
Время работы: 9:00-23:00;

Локация: улица 25 октября, дом 20;

Средний чек: 700 рублей.

Меню

Меню в заведении три: с основными блюдами, винное и карта бара. Оформление у меню максимально простое — цветная картонка со списком позиций. Наполнение тоже оставляет желать лучшего. Фотографий нет, как и разнообразия блюд. Ну, хотя бы ингредиенты подписаны. Блюда в заведении средние по стоимости, соотношение между ценой и качеством адекватное.

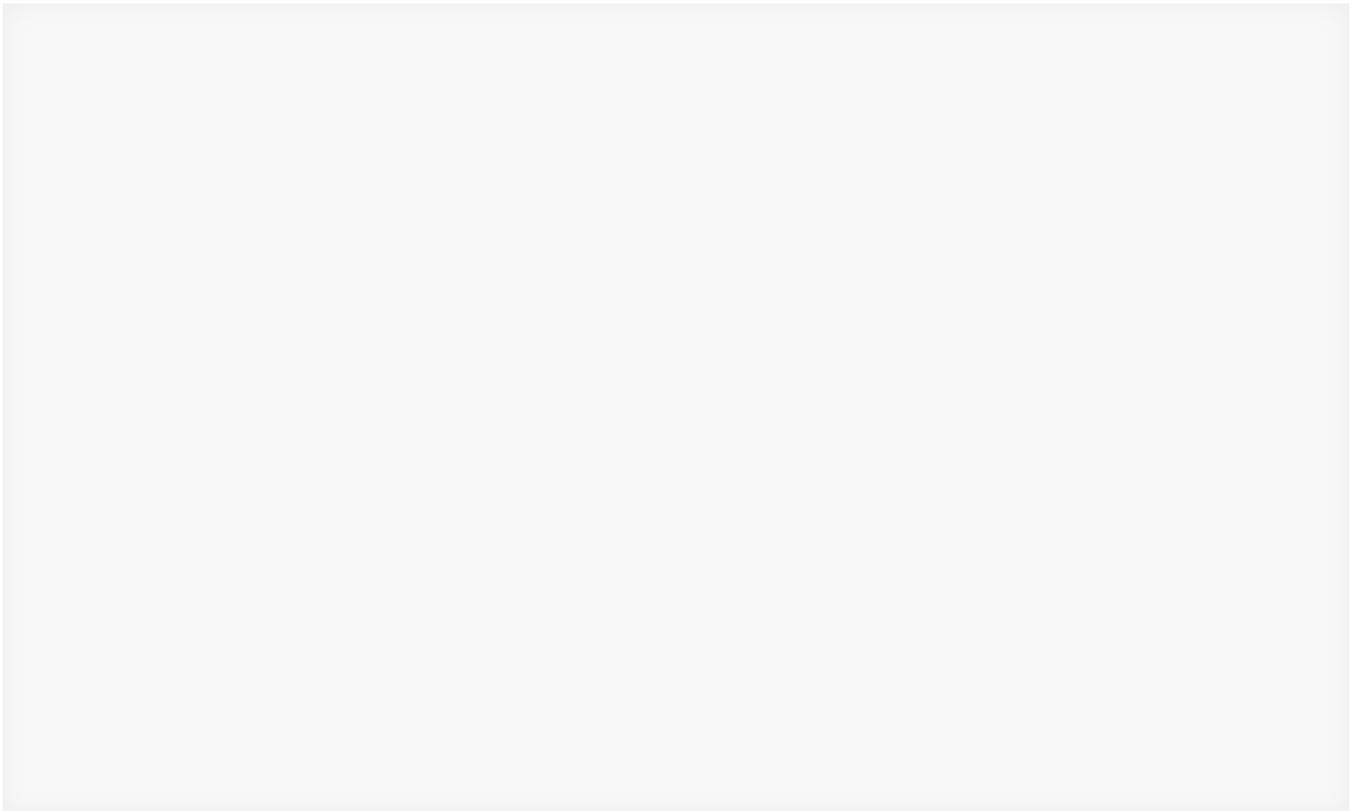




Оценка меню: 6/10.

Блюда и напитки

«Круассан с курицей» прибыл на стол горячим, сочным и по-настоящему вкусным. Все ингредиенты оказались свежими, булочка мягкой и не сухой, начинка пропиталась белым солонатовым соусом. Сверху круассан был полит ещё одним соусом, который придал блюду необычный, но приятный вкус.

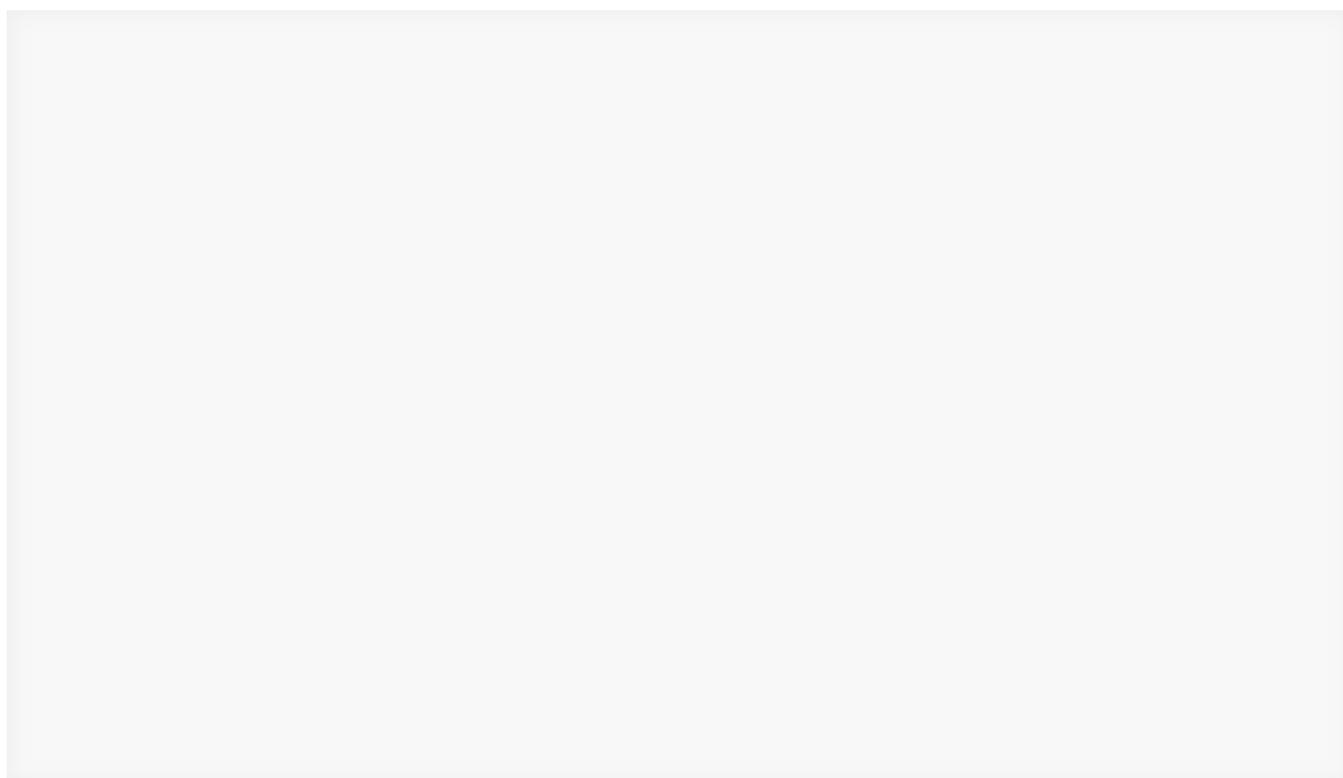




Цена: 230 рублей.

Оценка: 10/10.

Привычная всем «Паста Болоньезе» включает в себя две составляющие: макароны и густой соус из фарша и томатов. Блюдо, представленное в заведении оказалось, в принципе, достойным по вкусу, ингредиенты соответствовали ожиданиям. От себя повара добавили ещё помидоры Черри, которые не испортили вкус. Блюдо было украшено микрозеленью и кучкой тёртого сыра. Вроде бы всё хорошо, но минус найти удалось. Соус был вовсе не густой, а напротив излишне жидким.





Цена: 360 рублей.

Оценка: 8/10.

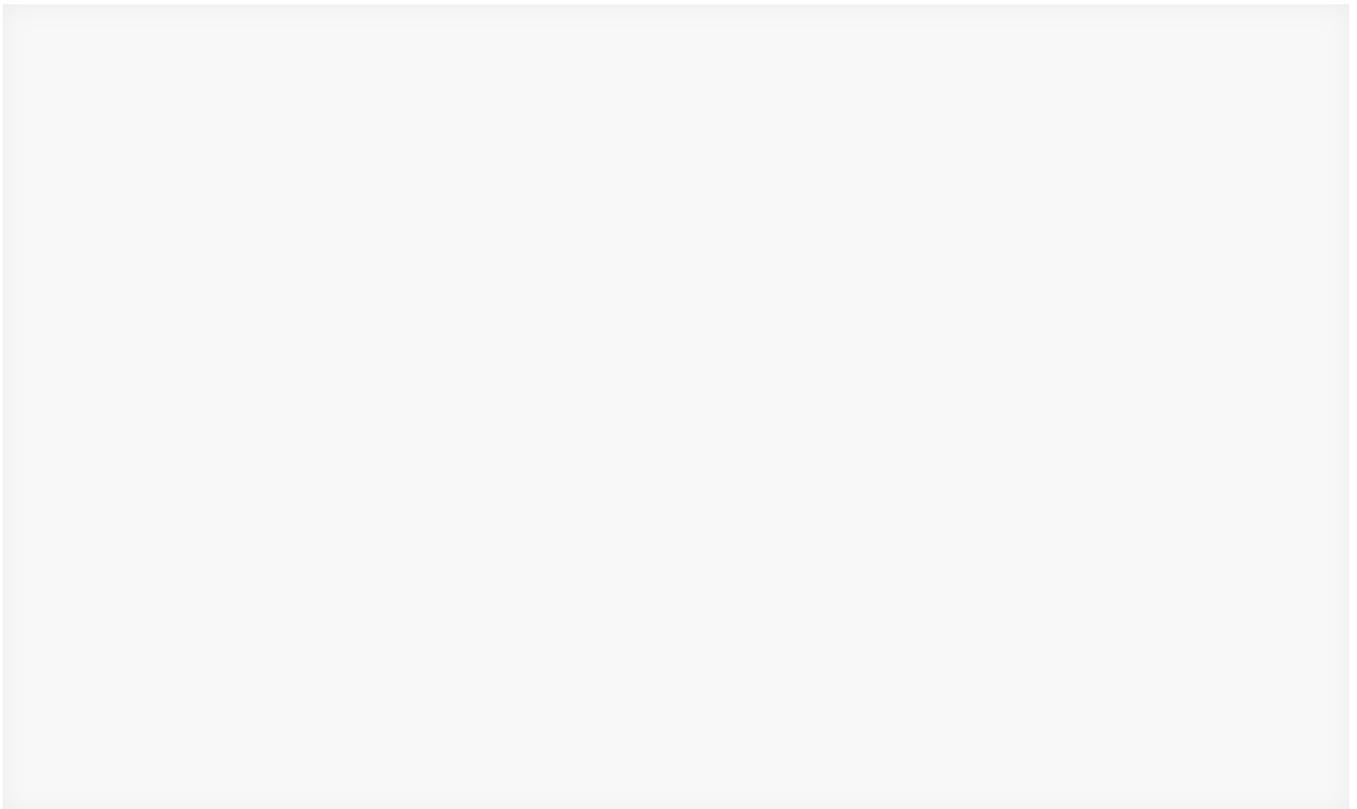
«Цезарь с курицей» — бессмертная классика всех заведений. К сожалению, салат очень легко испортить неуместным ингредиентом или недостатками в рецептуре. В этом заведении у поваров произошла такая же ситуация. Казалось бы, ничего резко негативного сказать нельзя. Овощи свежие, курица вкусная, сухарики хорошо прожарены. Однако недостатки нашлись. Огорчило маленькое количество соуса, из-за чего салат был сухим. Ещё одним минусом стали помидоры, которые почему то были с тёмными пятнами, хотя вкус это не испортило.



Цена: 210 рублей.

Оценка: 7/10.

«Омлет с курицей и грибами» порадовал наших журналистов. Горячий завтрак, размером как у полноценного блюда. Консистенция и вид обычные для омлета, при этом вкус добротный. Нежный яично-сырный слой, под которым хранились безвкусные грибы, свежая курица и приятная плотная лепешка. Блюдо оказалось сытным и вкусным.

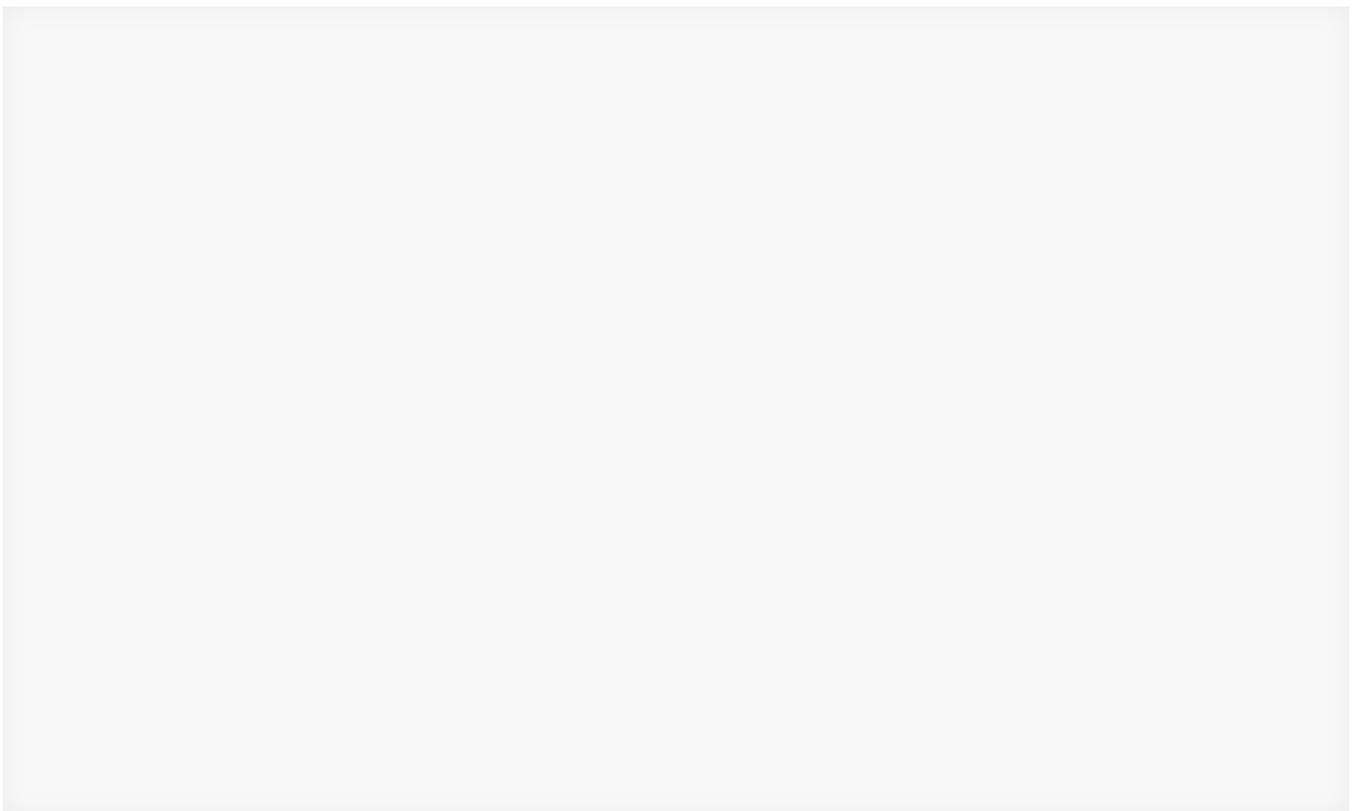




Цена: 270 рублей.

Оценка: 9/10.

«**Пицца Пепперони**» была приготовлена с соблюдением скорее итальянской рецептуры, нежели американской. Тесто было тонким, слегка суховатым, крупных кусков халапеньо было слишком много, из-за чего вкус остальных ингредиентов был не таким ярким. А вот сыр и колбаски оказались очень достойными. Стоит сказать, что несмотря на минусы, пицца была вкуснее, чем во многих сервисах доставки.

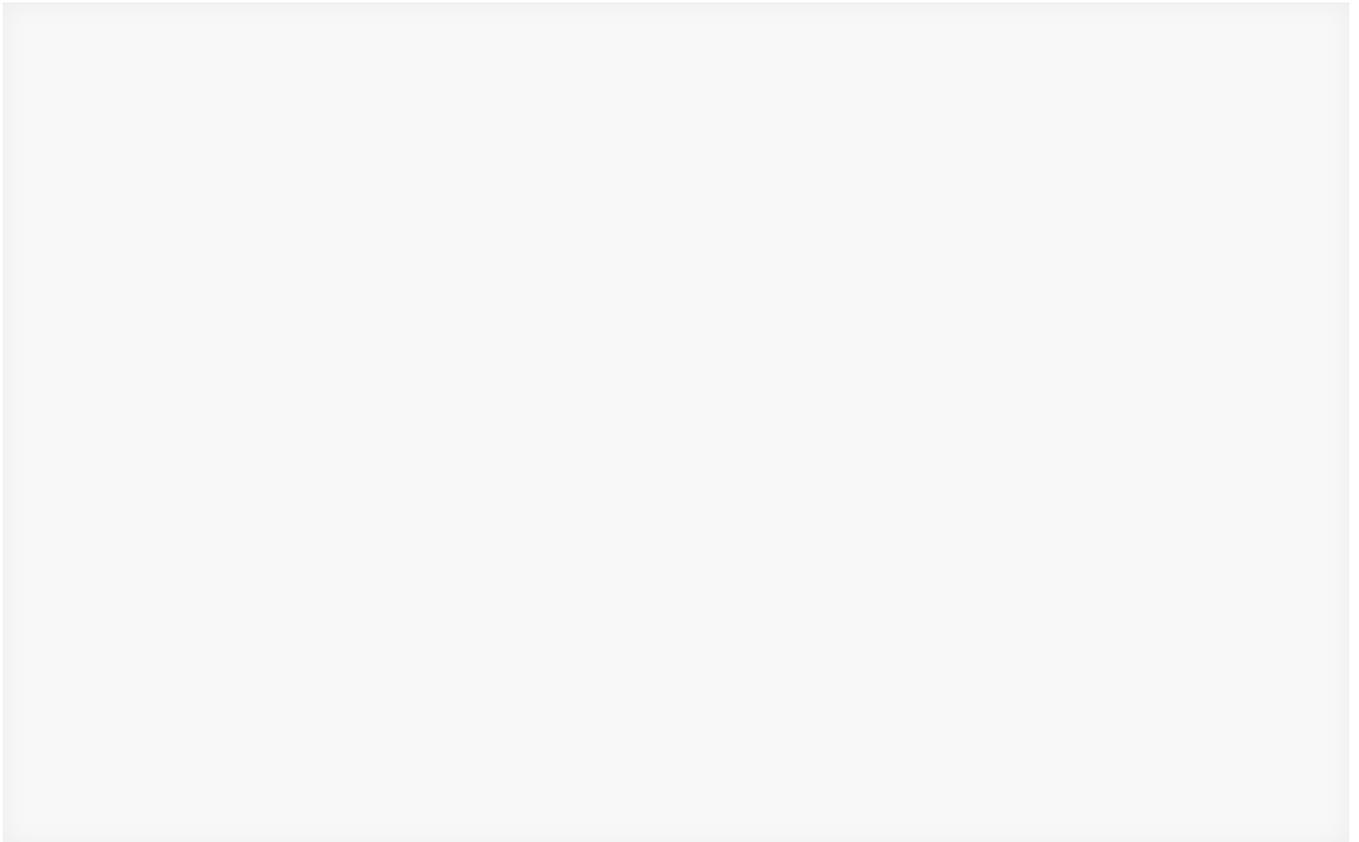




Цена: 549 рублей.

Оценка: 7/10.

Среди напитков наши журналисты выбрали чай «Ассам» и лимонад «Лавандовый». Прохлаждающий напиток пришёлся по душе из-за своего кисло-сладкого вкуса. А чай был ничем не примечательным. «Ассам» — это буквально обычный чёрный чай, поэтому ничего удивительного ожидать не стоило.





Цена: чай — 160 рублей, лимонад — 270 рублей.

Оценка: чай — 9/10, лимонад — 10/10.

Оценка блюд и напитков: 8.5/10.

Сервис

С сервисом в «ТУТ» всё не так радужно. Хостес нет, за столик посетители садятся сами, меню приносит официант. наших журналистов обслуживал молодой человек, который не стал раскрывать своё имя. Про предпочтения гостей официант не спросил, давать рекомендаций тоже не стал и даже не уточнил когда приносить блюда. Немного огорчили повара: с кухни доносились непонятные крики, хорошо, что хотя бы цензурные. Из всего этого можно сделать вывод, что работники не совсем компетентны в своём деле.

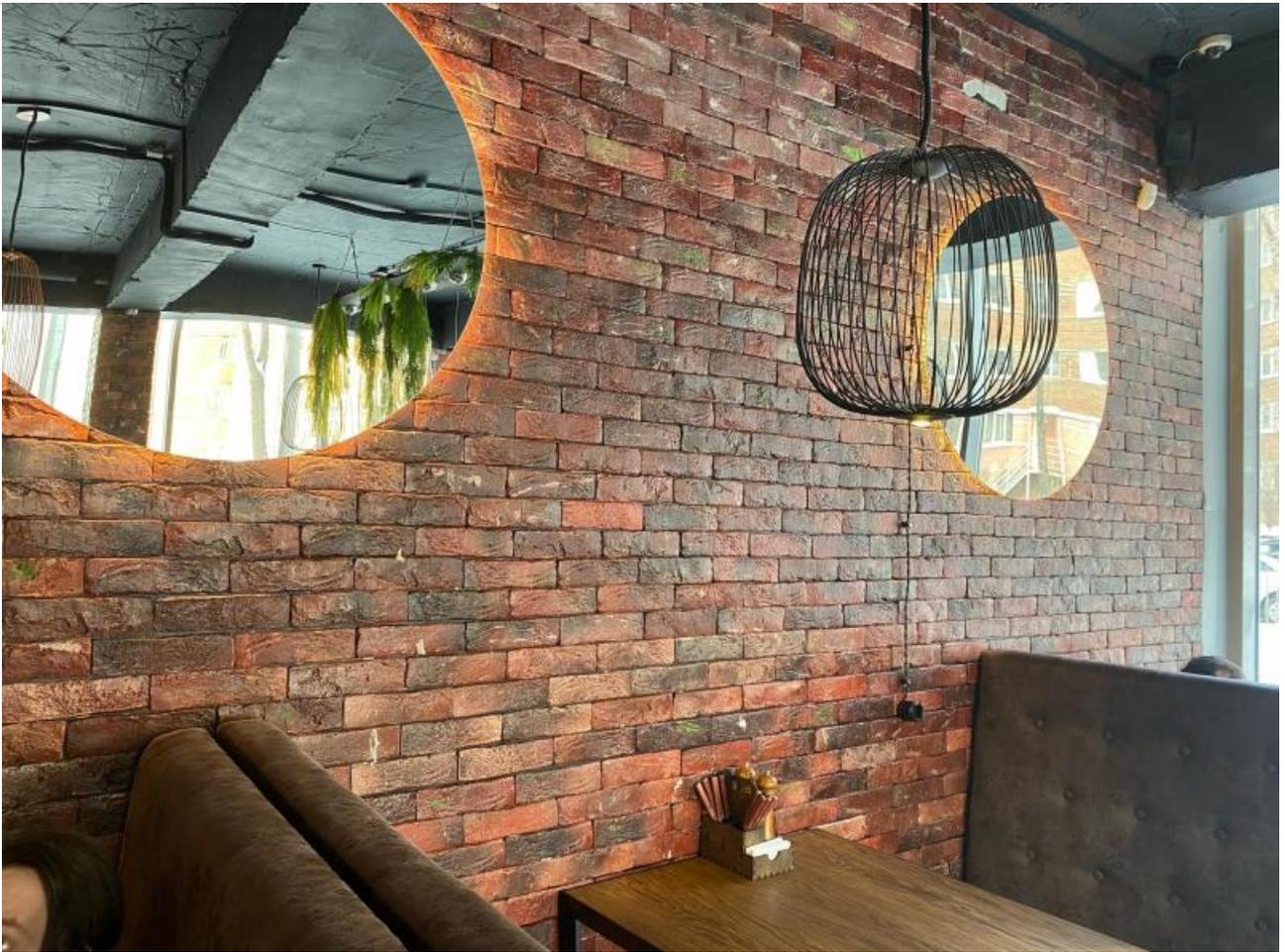
А вот общаются сотрудники с клиентами вежливо. Персонал здоровается и прощается с посетителями, делает своё дело с улыбкой, пытается расположить гостей. Однако недостаточно быть просто приветливыми, работать тоже нужно хорошо.

Оценка сервиса: 5/10.

Атмосфера и интерьер

Оформление заведения завораживает своим незатейливым, но стильным интерьером. Среди интересных деталей есть несколько больших крупных зеркал, искусственные растения, необычные светильники, похожие на клетки для птиц.

В обед буднего дня посадка едва достигала 30-40%, что выглядело печально. Спокойная музыка играет фоном, зачастую – ремиксы на популярные песни. Освещение точечное и продуманное, над столешницами висят светильники-клетки. Мебель красивая, удобная, деревянная и кожаная – 9 столиков с креслами и мягкими стульями. Столешницы приятные на ощупь и просторные. Стиль можно охарактеризовать как «лофт».

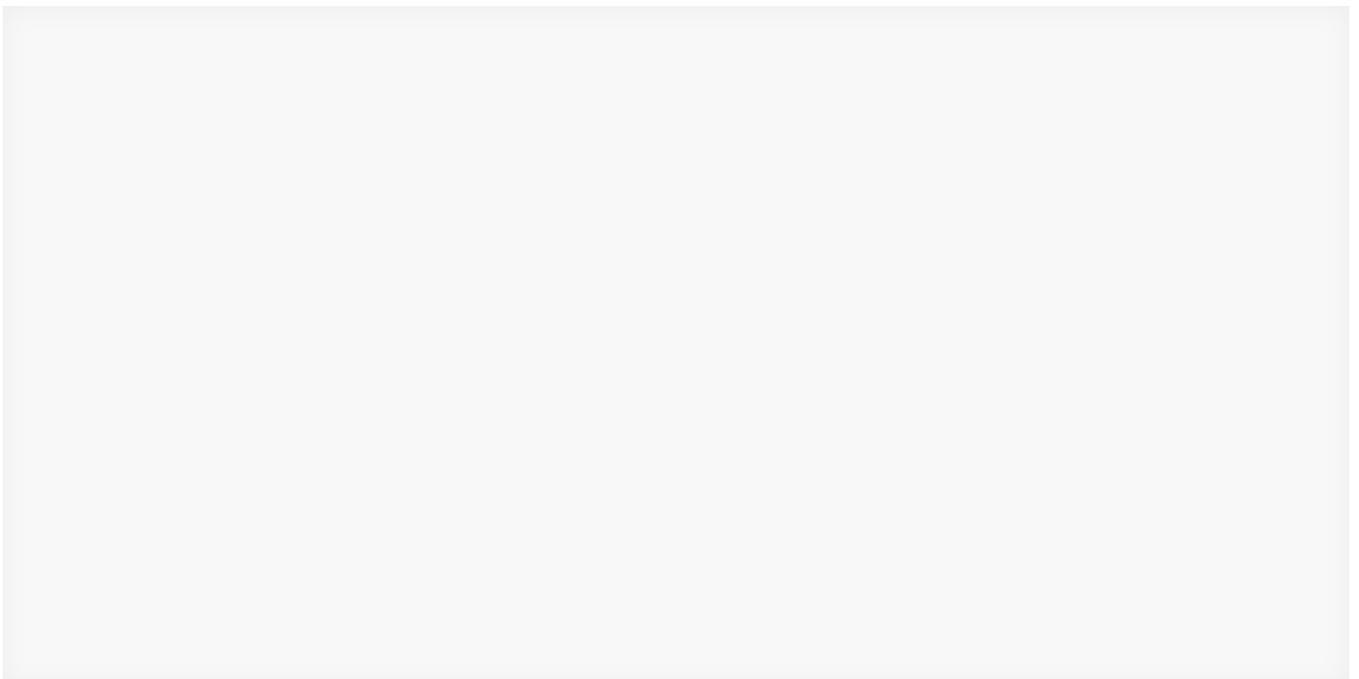


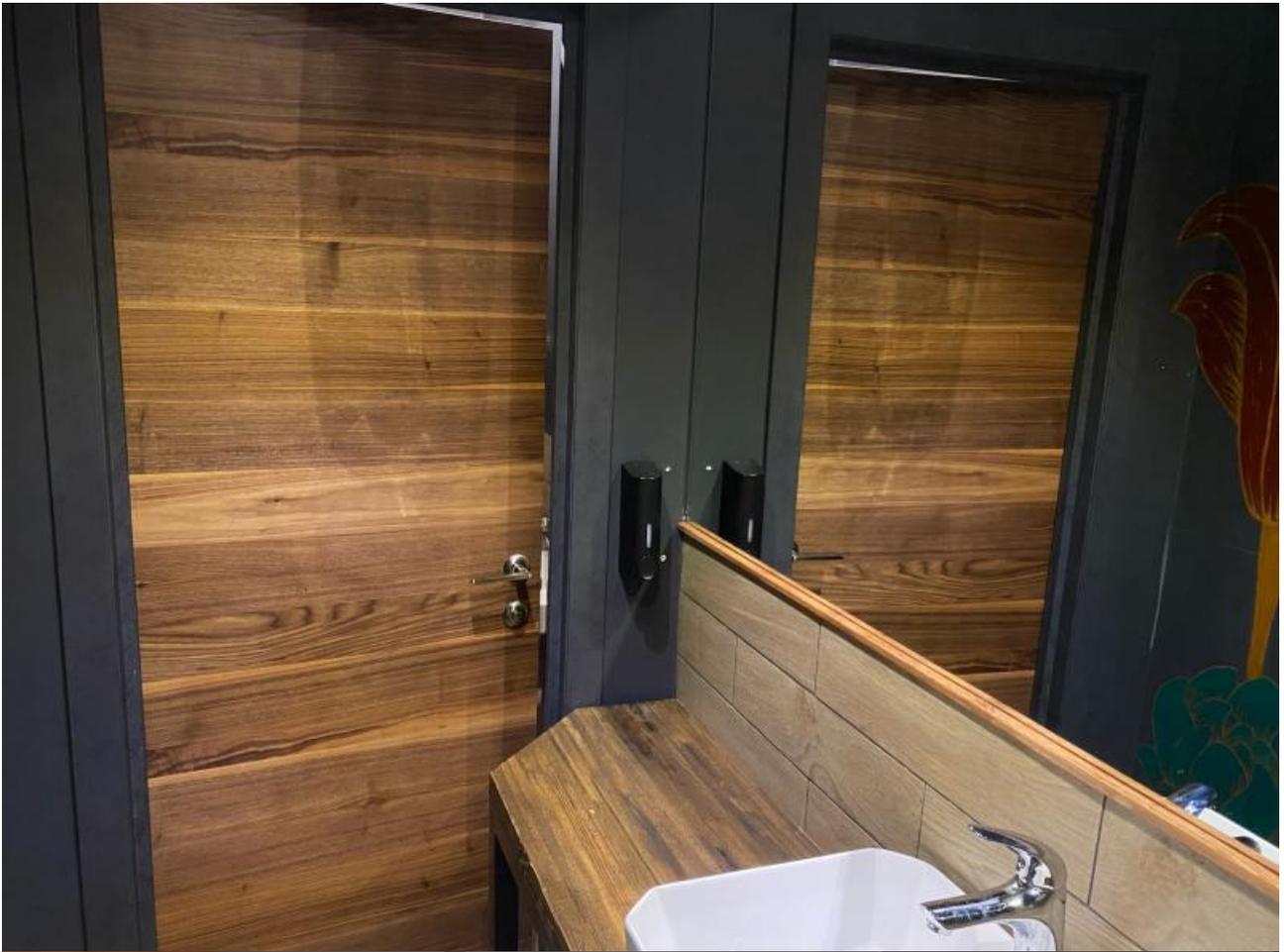
Оценка атмосферы и интерьера: 10/10.

Чистота

Здесь никаких нареканий, за порядком в заведении хорошо следят. Чистыми были полы, столики, посуда и меню. Уборщицу застать не удалось, но, кажется, работу свою она выполняет качественно.

Порадовала и уборная, в которой беспорядка найти также не удалось. На всё заведение есть один туалет, его, в принципе, достаточно, ведь «ТУТ» — кафе, рассчитанное на небольшое количество людей. В уборной есть две раковины, унитаз, зеркало во всю стену. Есть и дополнительные принадлежности, что является явным плюсом.





Оценка чистоты: 10/10.

Резюмируя, кафе «ТУТ» имеет свои явные плюсы, однако есть куда расти. Нужно поработать над сервисом, улучшить меню и исправить мелкие недостатки. Общая оценка заведения: 8/10.



Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 12037 07.03.2023, 23:18 🍷 260

URL: <https://babr24.com/?IDE=242634> Bytes: 7142 / 5643 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

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: eqquatoria@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](#)