

Гастробабр в Улан-Удэ. Буузная «Карасун»

Бурятия – самая колоритная республика России, традиционным блюдом которой являются буузы. Журналисты Бабра посетили несколько буузных в Улан-Удэ, пользующихся популярностью у туристов и местных жителей. Первым на очереди было кафе «Карасун».



Буузная «Карасун» находится по адресу: улица Свердлова, дом 28. Это ничем не примечательное заведение в деревянном домике, отличающееся снаружи от соседних жилых домов яркой вывеской с названием. Заблудиться точно не получится. Работает «Карасун» ежедневно с 9:00 до 18:00. А средний рейтинг у кафе в 2ГИС – 4,2/5, большинство отзывов положительные.

Сервис

Заказ блюд в буузной оформляется за стойкой, напротив нее на стене висит меню. Оплата производится либо переводом по мобильному банку, либо наличными. Столы после посетителей протирают быстро, поэтому свободное место не придется долго ждать. Блюда приносят горячими и свежими, а вот столовые приборы уже надо брать самим на стойке.

Персонал в заведении доброжелательный. В случае, если определенные ингредиенты для вашего блюда закончились, вам будет предложена замена.



Оценка сервиса: 7/10

Атмосфера и интерьер

Внешне «Карасун» похож на типичную забегаловку, но более чистую и уютную. На стенах висят работы местного художника. В кафе находятся шесть четырехместных стола, поэтому зал довольно вместительный. В помещении не душно, посторонних запахов тоже нет.

На столах стоят стандартный для всех буузных набор с соевым и острым соусами.





Туалетная комната выглядит неопрятно: пол был грязным, а мусорка переполненной. Из крана бежала только холодная, а точнее ледяная, вода.



Оценка интерьера: 7/10

Меню и блюда

Меню кафе разнообразное, здесь можно заказать не только национальную еду, но и блюда европейской и китайской кухни. Как уже было упомянуто выше, меню висит над стойкой. Цены невысокие.

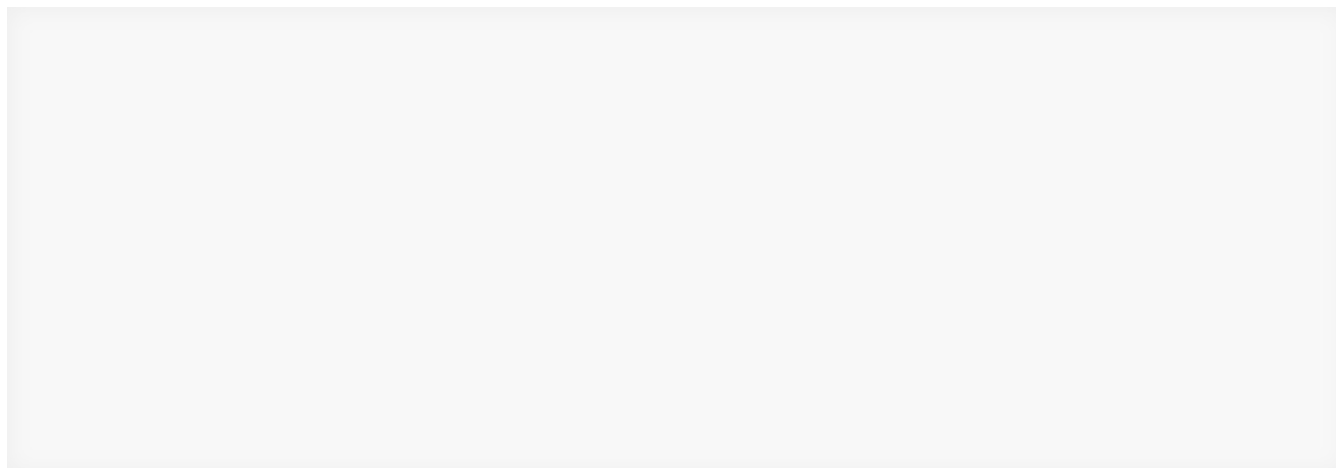
Для дегустации были выбраны следующие блюда: буузы, суп «Баншатай Шулэн», бульон говяжий, пакетированный чай, а также салаты «Овощной» и «Витаминный». На вид еда выглядит аппетитной, вторые блюда подают горячими.



Цена чая: 35 рублей

Буузы – самое главное блюдо, которому посвящено заведение, разочаровало. Тесто в некоторых местах было надорванным, поэтому весь бульон вытек. Следовательно, традиционная технология приготовления была нарушена.

Цена: 55 рублей за штуку

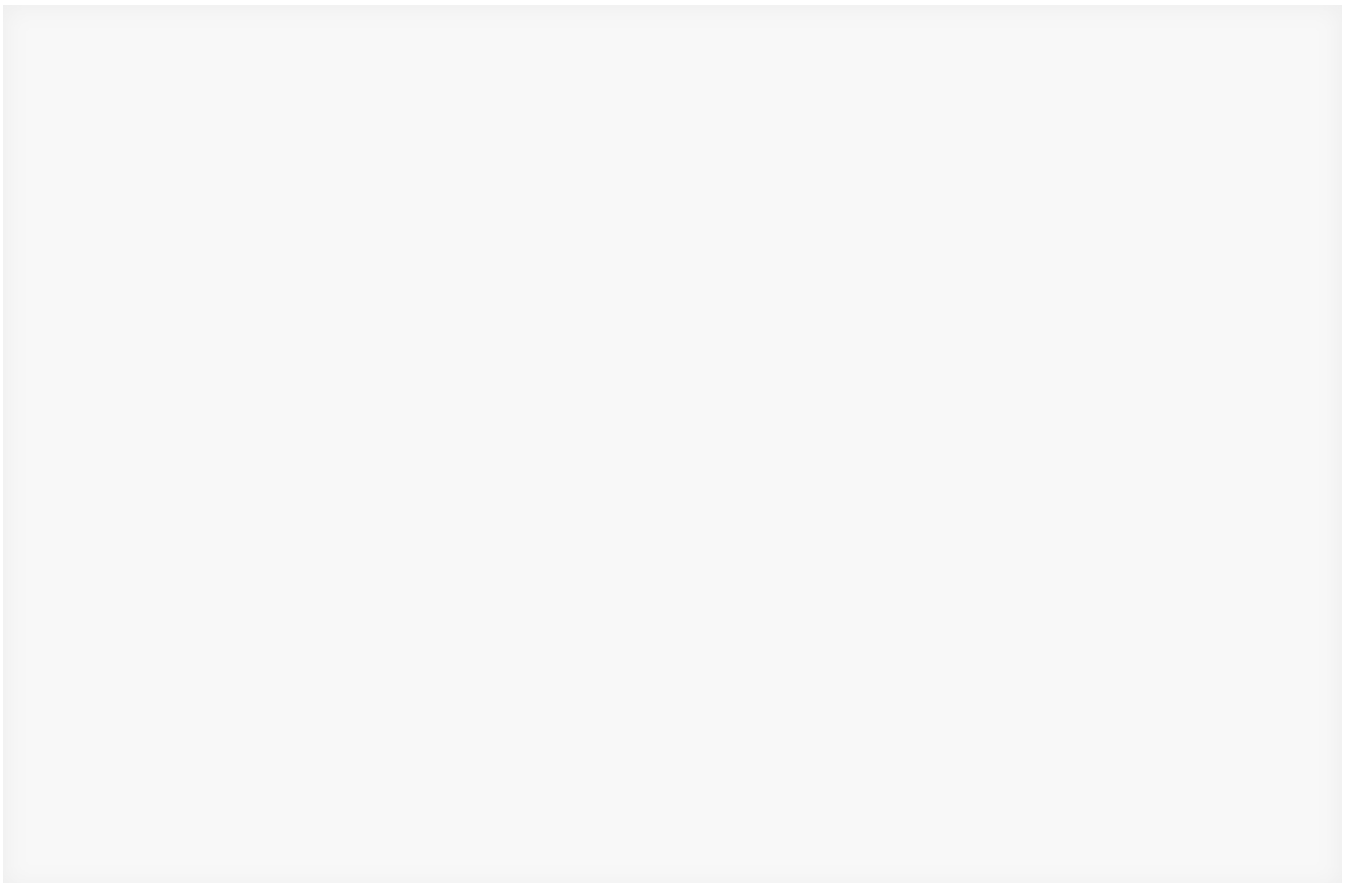




Салаты были сделаны из свежих овощей, приправленных соусом из масла, чеснока и зелени. Из минусов: порции совсем небольшие, а соуса оказался переизбыток – на дне тарелки остается много масла.

Цена за салат «Овощной»: 80 рублей

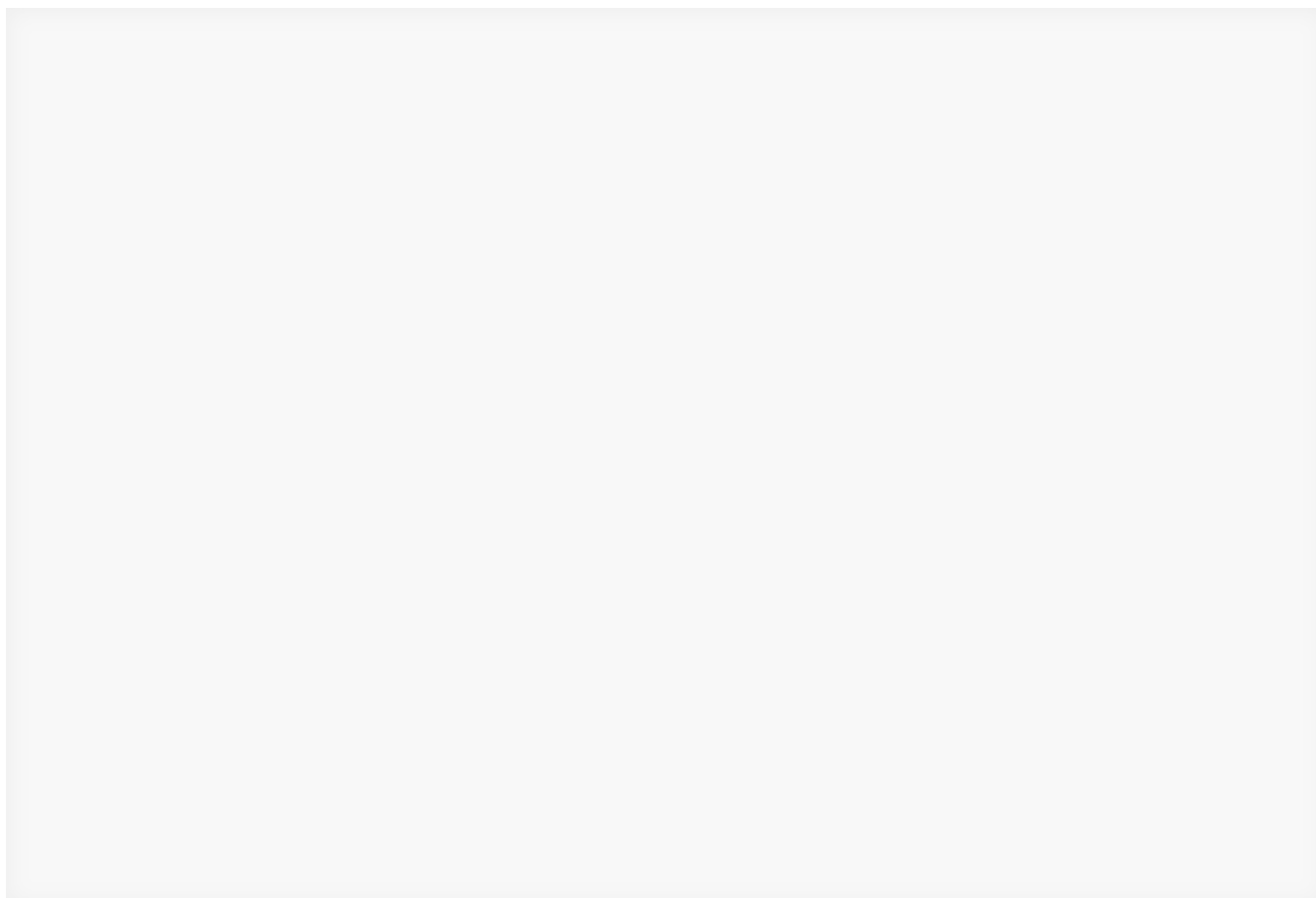
Цена за салат «Витаминный»: 60 рублей





Еще одно традиционное блюдо бурятской кухни – **«Баншатай Шулэн»**. Суп интересен необычным сочетанием ингредиентов. Приготовлен он из наваристого бульона, домашней лапши, мяса и пельменей. Порцию можно выбрать либо стандартную, либо большую. Но даже мини-версией супа можно вдоволь наестся.

Цена: 130 рублей





Бульон предлагают заказать на выбор либо говяжий, либо из баранины. Получился он наваристым и сытным, имел насыщенный мясной вкус.

Цена: 60 рублей

Оценка меню: 8/10

Оценка блюд: 9/10

В целом кафе «Карасун» оставило положительные впечатления, однако над приготовлением тех самых знаменитых бууз местным поварам еще надо поработать.

Общая оценка заведения: 8/10



Ранее на тему:

- [Гастробабр в Улан-Удэ. «ШашлыкоFF»: невкусно и точка](#)
- [Гастробабр в Улан-Удэ. Столовая дацана «Ринпоче Багша»](#)
- [Гастробабр в Улан-Удэ. Чайхона «Сахар»](#)

Автор: Есения Линней © Babr24.com ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ОБЩЕСТВО, БУРЯТИЯ 21784
23.03.2023, 14:00 393

URL: <https://babr24.com/?IDE=243287> Bytes: 4974 / 3437 Версия для печати

 [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 **1066**
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: 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](#)