

Гастробабр в гриль-баре «Антрекот»: неплохие бизнес-ланчи и путаница с чеками

На этой неделе журналисты Бабра снова посетили гриль-бар «Антрекот», о котором писали ранее. Выбор пал на другой филиал, который расположен в ТРЦ «ЯркоМолл». Заведение явно пользуется популярностью, отзывы посетителей в основном положительные. Средняя оценка на платформе 2gis — 4.7/5. Настало время разобраться, действительно ли гриль бар заслуживает такой высокой оценки.

Кухня: грузинская, европейская;

Время работы: 10:00-23:00;

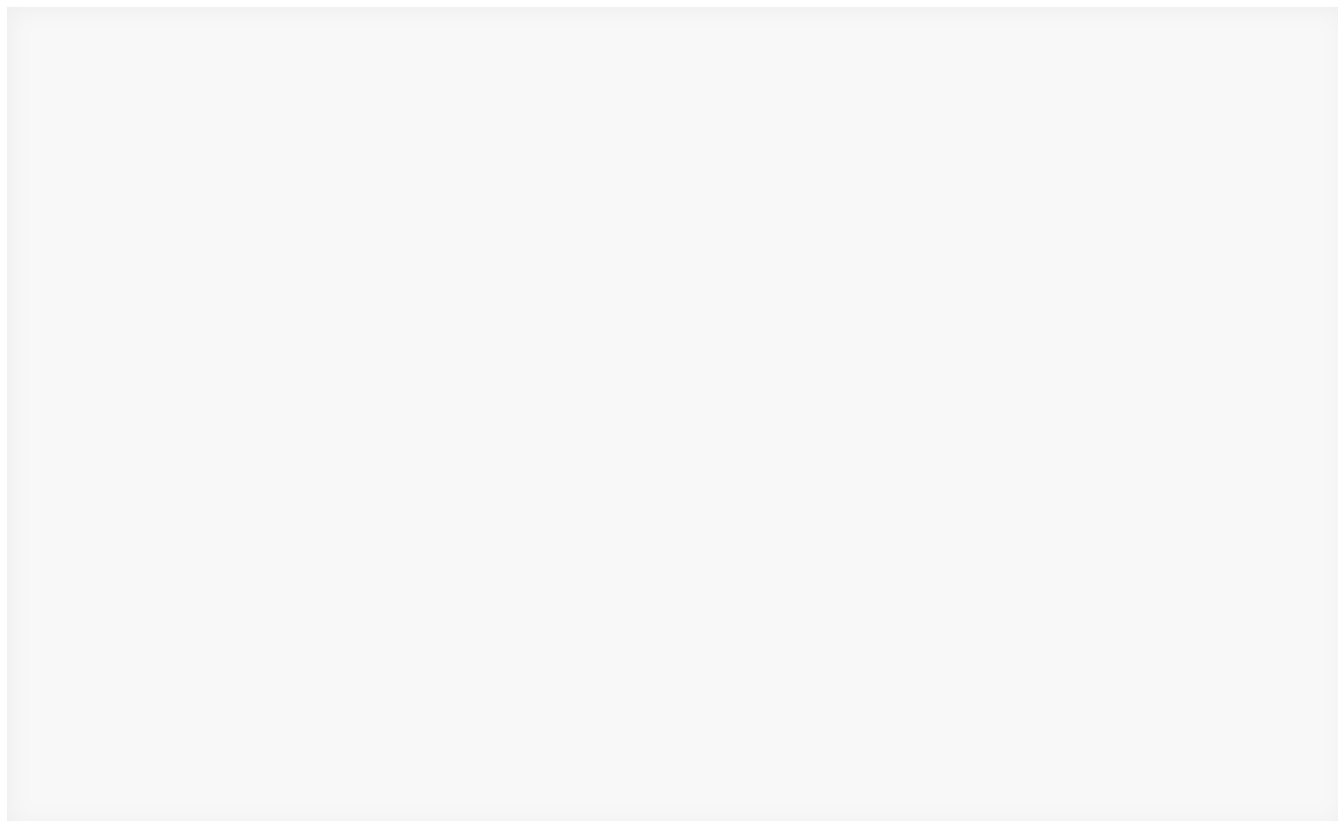
Локация: ТРЦ «ЯркоМолл»; улица Верхняя Набережная, дом 10;

Средний чек: 800 рублей.

Меню

С прошлого раза меню абсолютно не изменилось. Всё та же красочная книжка с красивыми фотографиями блюд. Ингредиенты чётко подписаны под каждой позицией, никаких завлекающих надписей нет. Соотношение между ценой и качеством вполне адекватное, порции средние. Блюд в меню много, однако большинство из них имеют в составе мясо или морепродукты, поэтому заведение явно не для вегетарианцев. В «Антрекоте» есть карта бара и меню с бизнес-ланчами.

Основное меню выглядит следующим образом:





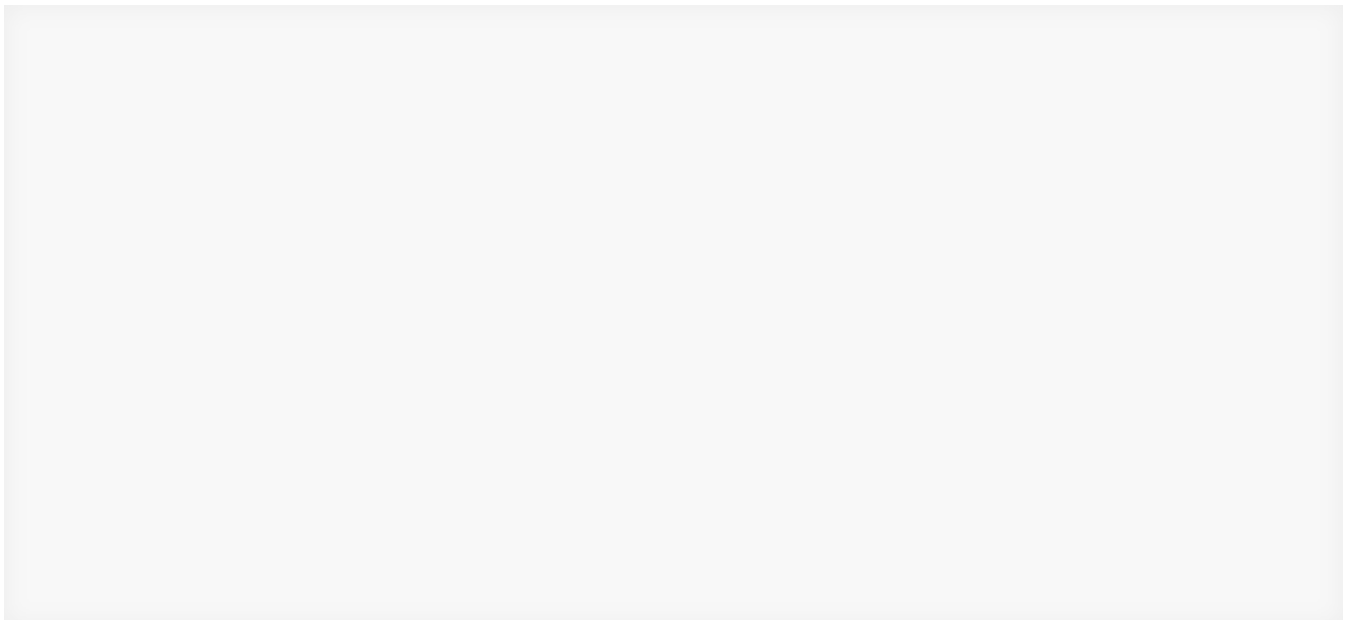
Оценка меню: 8/10.

Блюда и напитки

На этот раз наши журналисты решили попробовать бизнес-ланчи представленные в заведении.

Салат+горячее+десерт:

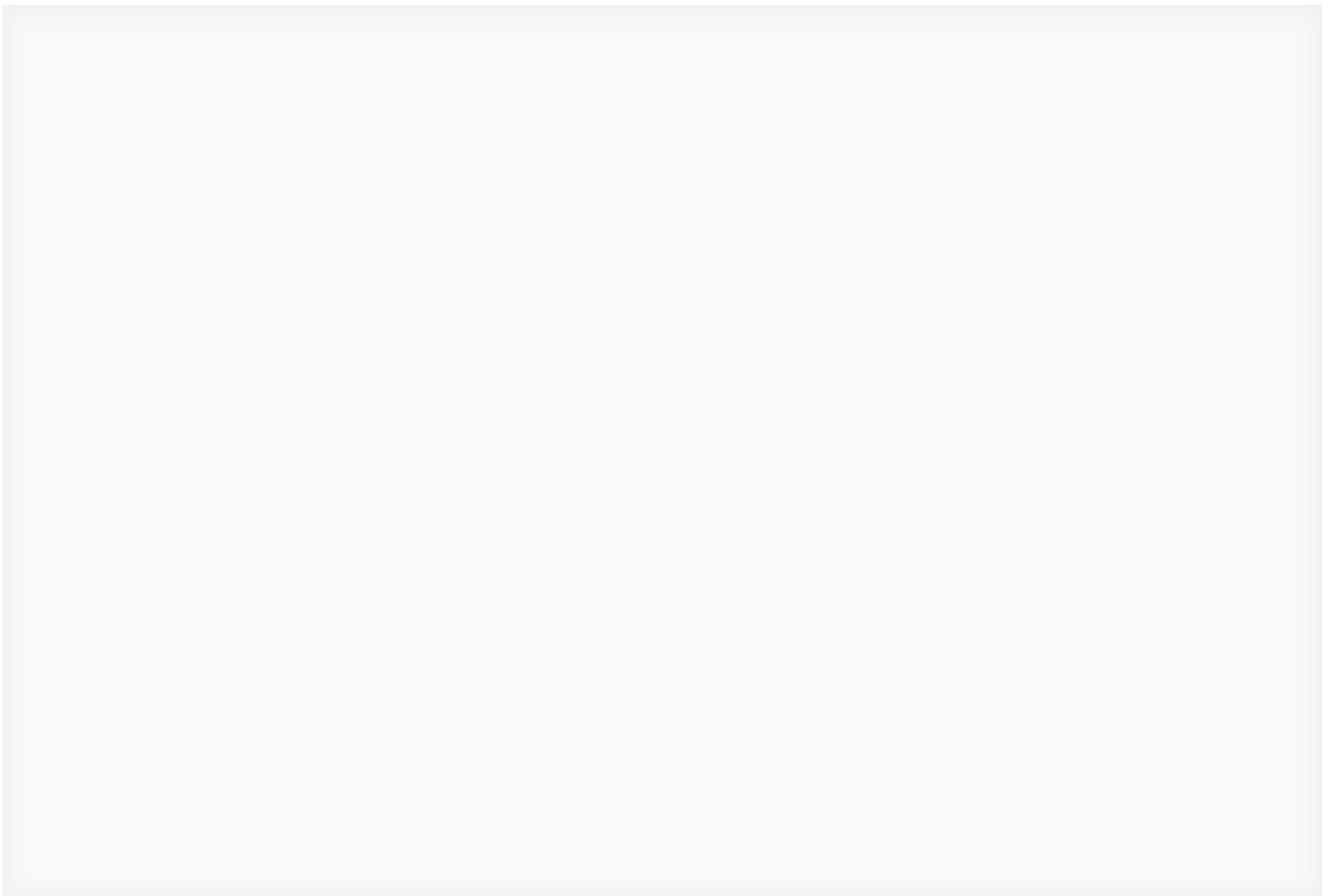
«Салат "Цезарь" с цыплёнком» практически ничем не отличается от привычной версии этого блюда, однако на ингредиентах явно сэкономили. Вместо помидорок Черри использовали большие тепличные, а вместо салата — пекинскую капусту. Такие махинации не испортили вкус, но есть большие куски помидора не очень удобно. Обычно заведения экономят на бизнес-ланчах за счёт небольшой порции, но, видимо, «Антрекот» решил пойти дальше.





Оценка: 6/10.

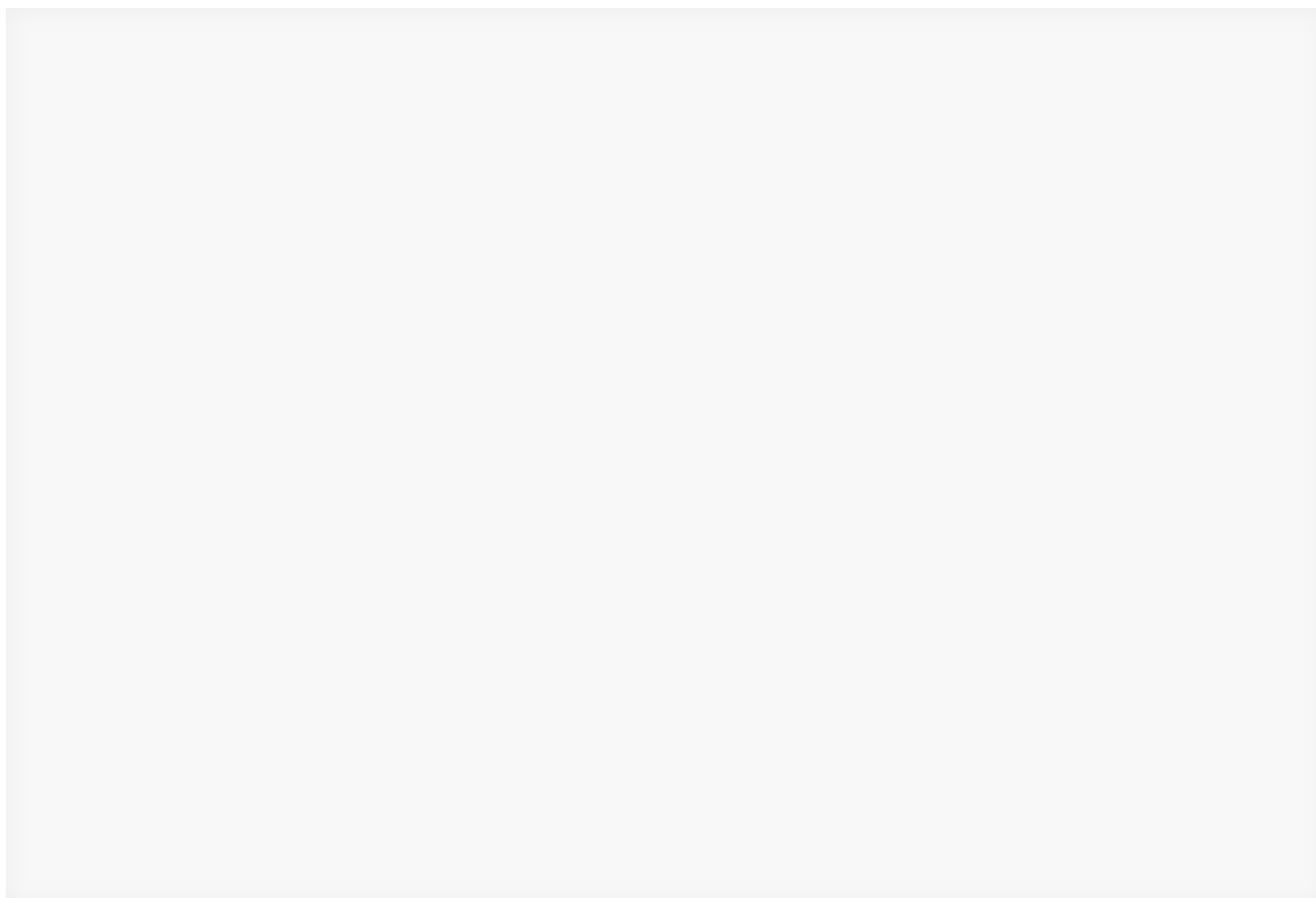
«Цыплёнок гриль с рисом и овощами "Кимчи"» — неплохой вариант горячего блюда. Цыплёнок оказался нежным, сочным и вкусным, рис был рассыпчатым, пита тоже порадовала. А вот овощи «Кимчи» — странные. Не сказать, что кислый вкус подходит к перцам, кабачкам и моркови.





Оценка: 8/10.

«Шоколадно-кокосовый десерт» можно добавить к бизнес-ланчу бесплатно. С виду — маленькое пирожное с шоколадной корочкой и кокосовой стружкой. Внутри — нежное суфле, которое тает во рту. В целом десерт действительно стоящий, пусть и совсем небольшой.



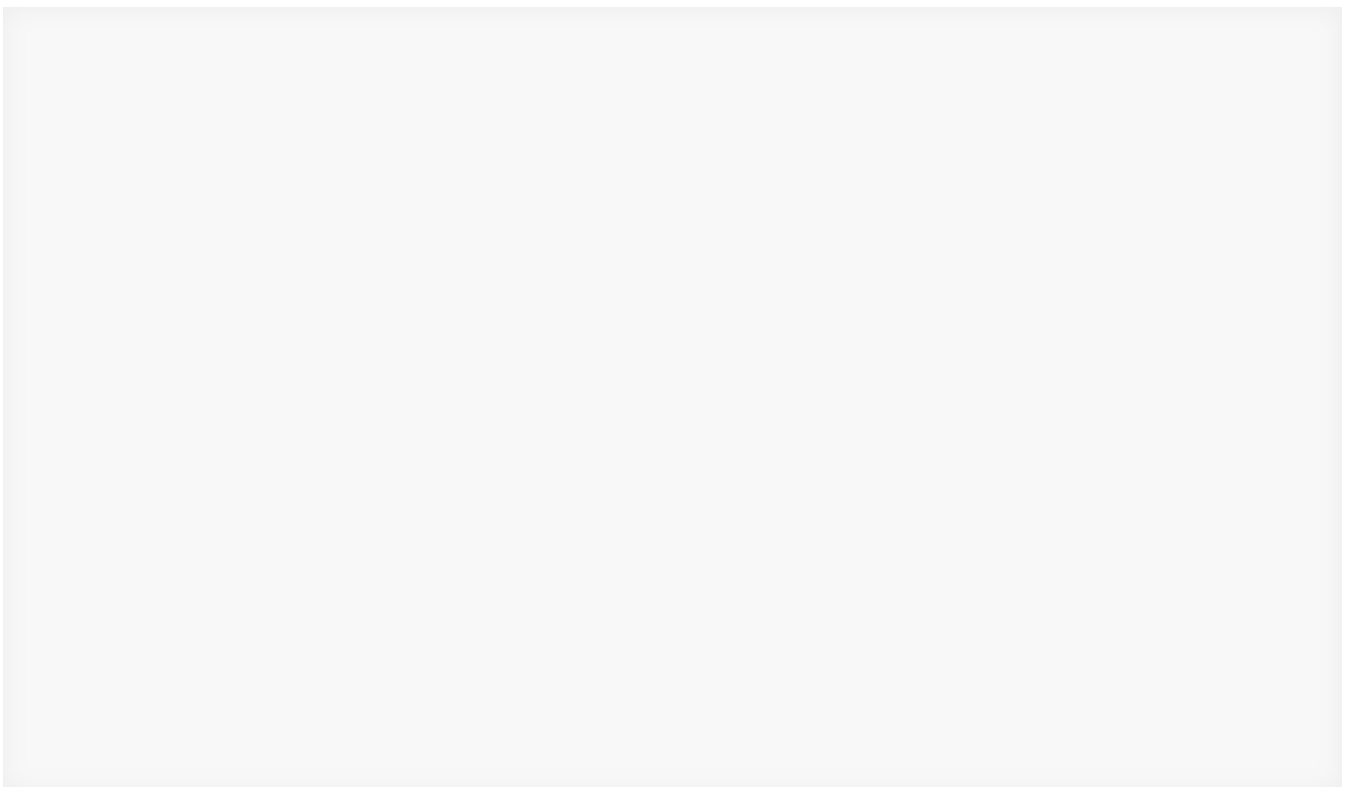


Оценка: 10/10.

Цена: салат+горячее+десерт — 485 рублей.

Суп+горячее:

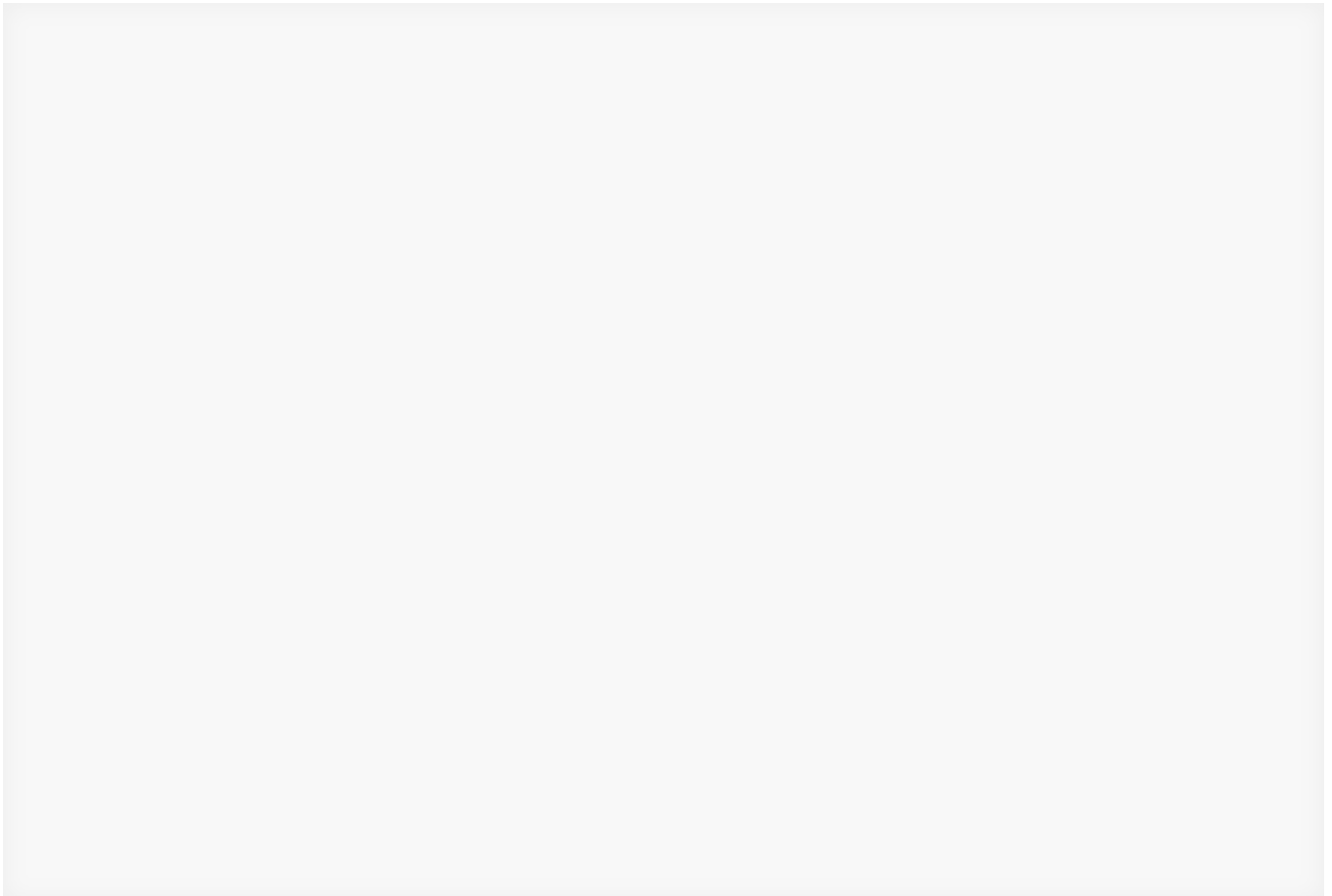
«Борщ» — наваристый, горячий и вкусный суп. В состав традиционно вошли говядина, свекла, капуста, картофель и морковь. В дополнение к блюду шла сметана. В целом никаких негативных моментов выделить не удалось, блюдо соответствует всем критериям.





Оценка: 10/10.

«Бифштекс с картофельным пюре, битыми огурцами и питой» порадовал своим вкусом. Сам бифштекс был слегка суховат, но не критично, картофельное пюре сочное и без комочков, битые огурцы и пита не испортили блюдо, а добавили изюминку.





Оценка: 9/10.

Цена: суп+горячее — 475 рублей.

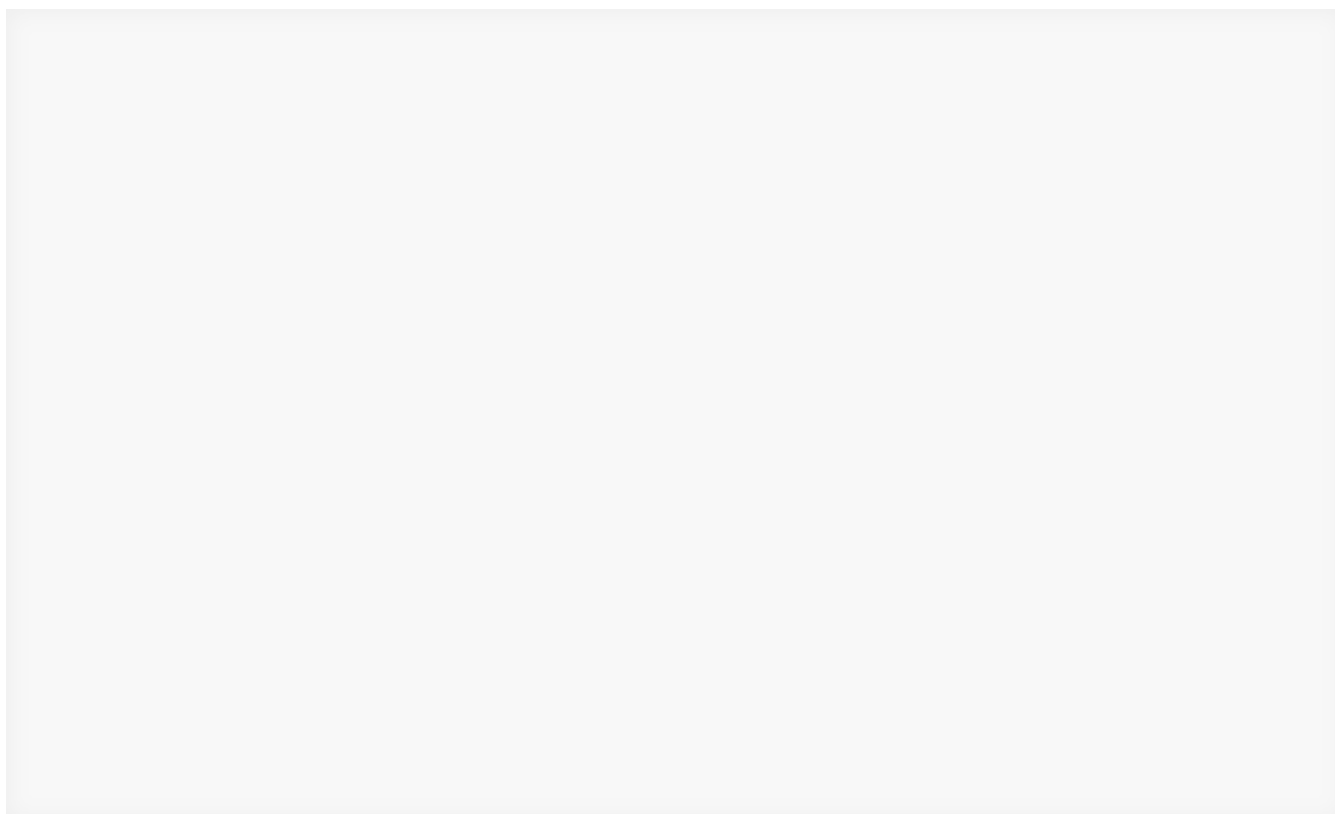
«Бадриджани» — рулетики из баклажанов и болгарских перцев, внутри — сливочный сыр и грецкий орех. На тарелке также можно найти томатный соус, зелень и гранат. Блюдо имеет необычный вкус, сыр и орехи, завёрнутые в овощи, создают интересную вкусовую композицию, ингредиенты сочетаются между собой. Блюдо традиционно грузинское, есть почти во всех ресторанах, реализующих такую кухню. Не сказать, что в «Антрекоте» представлен самый лучший вариант «Бадриджани», но с уверенностью можно заявить, что блюдо вкусное.



Цена: 285 рублей;

Оценка: 9/10.

Среди напитков были выбраны чай «Малина-мята» и лимонад «Ягодный». Изначально выбор пал на лимонад «Арбуз Баблгам», но его в меню не оказалось, зато в чеке он появился волшебным образом. В итоге принесли один напиток, а посчитали совсем другой, который дороже. Ну, чай был вкусный, лимонад тоже. Ничего необычного. Смутила только очень горячая ручка чайника.





Цена: лимонад — 145 рублей, чай — 115 рублей;

Оценка: 7/10, за путаницу с лимонадами.

Сервис

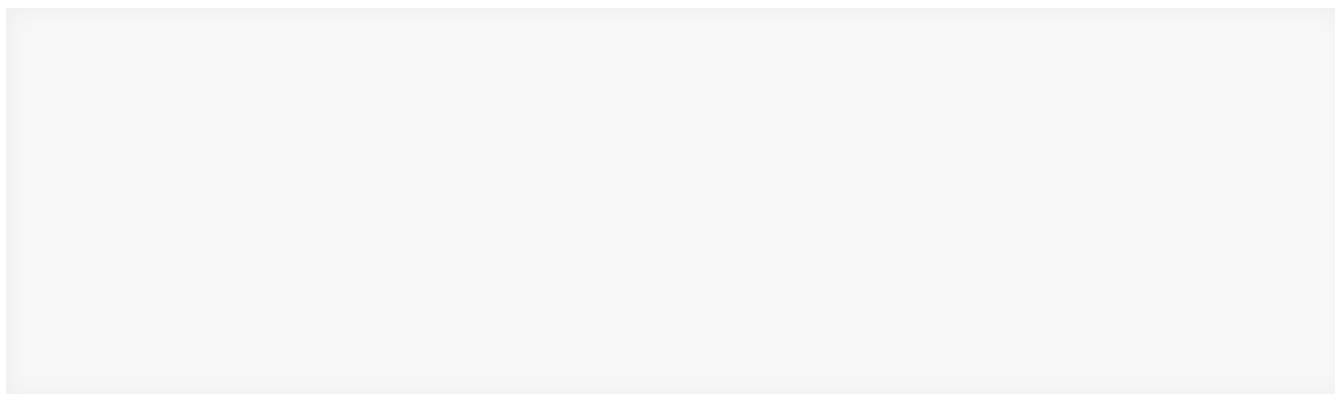
На входе гостей встречает хостес, при посадке подходит официантка — всё как у всех. Наши журналистов обслуживала молоденькая девушка, которая положительных впечатлений о себе, к сожалению, практически не оставила. Представиться не стала, о предпочтениях не спрашивала, записала заказ и быстро убежала. Обслуживание оставляет желать лучшего, важно поддерживать коммуникацию с клиентами. К слову, грязную посуду со стола вовремя не убрали. Ну, спасибо, что хотя бы в лицо не хамили и вообще обслужили. Над сервисом явно нужно поработать.



Оценка сервиса: 5/10.

Атмосфера и интерьер

Атмосфера в заведении располагает посетителей. Приятная и расслабляющая музыка, тёплый и мягкий свет, удобные диванчики, кресла и стулья около столиков. Гардероба нет, зато есть несколько вешалок для одежды. Кухня в заведении закрытая, также есть барная стойка.





Интерьер в «Антрекоте» необычный, из интересных деталей есть головы животных, картины на полочке и граффити на стене. Кроме того, в зале присутствуют растения и гирлянды, но этим уже никого не удивишь. Такое большое количество предметов интерьера слегка смущает. В качестве освещения используют круглые лампы, которые прикреплены к потолку.



Оценка атмосферы и интерьера: 9/10.

Чистота

Все поверхности в заведении были чистыми, а вот меню оказалось заляпанным. Понятно, что такой предмет проходит через десятки человек, но вполне можно протереть меню, прежде чем давать в руки клиентам. Оценить чистоту уборной, к сожалению, не вышло, ведь туалета внутри заведения нет. Посетители могут воспользоваться уборной торгового центра, однако для этого нужно выйти из гриль бара, что доставляет неудобства посетителям. Непонятно почему нельзя сделать туалет внутри заведения, площадь помещения вроде бы позволяет.

Оценка чистоты: 6/10.

Резюмируя, «Антрекот» оставил не самые лучшие впечатления, нужно улучшать сервис и поработать над блюдами. У заведения есть перспективы развития в лучшую сторону, однако пока всё не так хорошо. Общая оценка заведения: 7.2/10.

Фото: 2gis.

Автор: Денис Миронов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 11778 06.04.2023, 23:33 📌 265
URL: <https://babr24.com/?IDE=244005> Bytes: 7765 / 5983 Версия для печати

👍 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: 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](#)