

## Гастробабр: Европа по-иркутски. Ресторан «Андреано»

Ресторан «Андреано», расположенный на втором этаже торгового центра «ЯркоМолл», предлагает окунуться в атмосферу европейского кафе. Интерьер в стиле уютных парижских уличных заведений и разнообразное меню. Однако, чтобы сформировать полноценное мнение, стоит взглянуть на ресторан поближе.

Со стороны «Андреано» может показаться рестораном, который заставит ваш кошелек похудеть быстрее, чем вы сами успеете выбрать блюдо из меню. Но уже внутри понимаешь: цены вполне приятные, а главное – соответствуют качеству, что для Иркутска большая редкость. Здесь сочетаются доступность и изысканность.



### Интерьер и чистота

Интерьер заведения выполнен в приглушённых тонах: преобладают зелёные, чёрно-коричневые и серые оттенки. Освещение мягкое, что создаёт атмосферу уюта, но в то же время делает пространство немного мрачным. Зона для детей присутствует, что является плюсом для семейных посетителей. Однако общее впечатление от дизайна остаётся неоднозначным – кажется, что дизайнер не особенно старался сделать интерьер стильным и запоминающимся. Тем не менее, с некоторых столиков видно кухню, и это можно записать в плюсы: наблюдать за процессом приготовления еды всегда интересно.



Не



обошлось и без неприятных мелочей: на нашем столе обнаружилось масляное пятно, в которое мы случайно вляпались.

**Туалет: базовый уровень**

Туалет в ресторане был относительно чистым, что приятно. Однако на полу лежали бумажные полотенца, и это скорее вопрос к посетителям. Из средств гигиены были только туалетная бумага, мыло, бумажные полотенца и сушильщик для рук. Отсутствие дополнительных опций, таких как дезодоранты, прокладки или тампоны, которые встречаются в современных заведениях, создаёт ощущение недоработки. Такие детали могли бы улучшить общее впечатление.

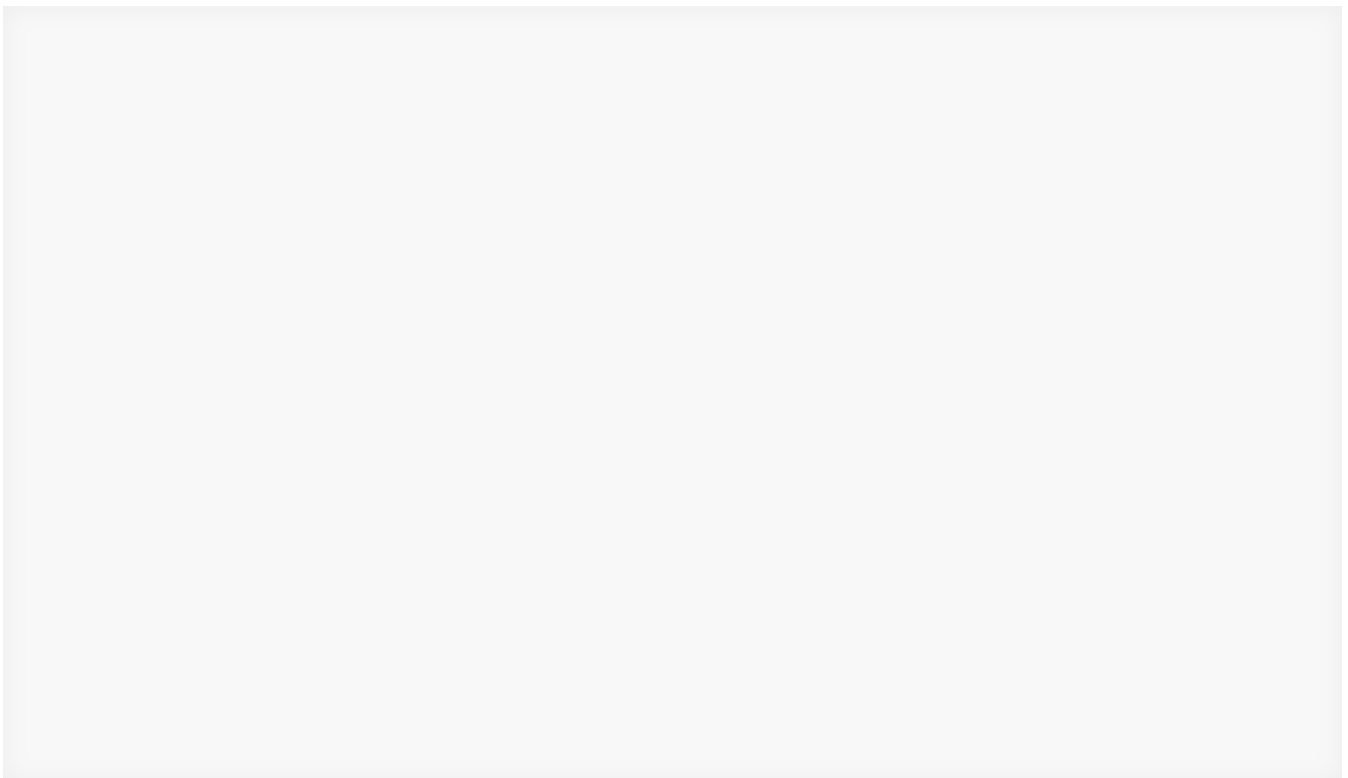




Итого: 7/10

### **Сервис: есть куда расти**

С первых минут общения с персоналом становится понятно, что к сервису здесь относятся без излишнего рвения. На входе приветствуют стандартной фразой: "Присаживайтесь за любой свободный столик". Брони нет, что создаёт неудобства, особенно в пиковое время. Официанты не представляются, а просьбы, вроде принести салфетки, приходится напоминать. Например, три салфетки на столе явно недостаточно, а ждать их пополнения приходится до 10 минут.





При заказе пива выясняется, что объём в меню не указан. Вопрос решается только через уточнение у официанта. Отдельно стоит отметить отсутствие возможности разделить счёт, что в наше время кажется странным. Но, несмотря на мелкие шероховатости в сервисе, атмосфера здесь остаётся очень тёплой.

#### **Подача: немного хаоса**

Организация подачи блюд оставляет желать лучшего. Горячее принесли спустя 15 минут, а салат – только через 20 минут после горячего. Такая последовательность непонятна.

**Итого: 6/10.**

#### **Еда: больше плюсов, чем минусов**

Меню «Андреано» выглядит заманчиво, но не всё оказывается столь безупречным, как кажется на первый взгляд. Вот наш обзор попробованных блюд:

**Лазанья** (280 грамм за 480 рублей): Вкус действительно хороший. Лазанья, в которой ты чувствуешь и сыр, и мясо, а не один сплошной томатный соус, как в большинстве иркутских заведений. Однако порция настолько маленькая, что ощущается скорее как дегустация. За вкус **10/10**.



**Салат Ди Полло** (230 грамм за 430 рублей): Блюдо радует гармонией вкусов и качеством ингредиентов. Здесь действительно нечего добавить. 10/10.



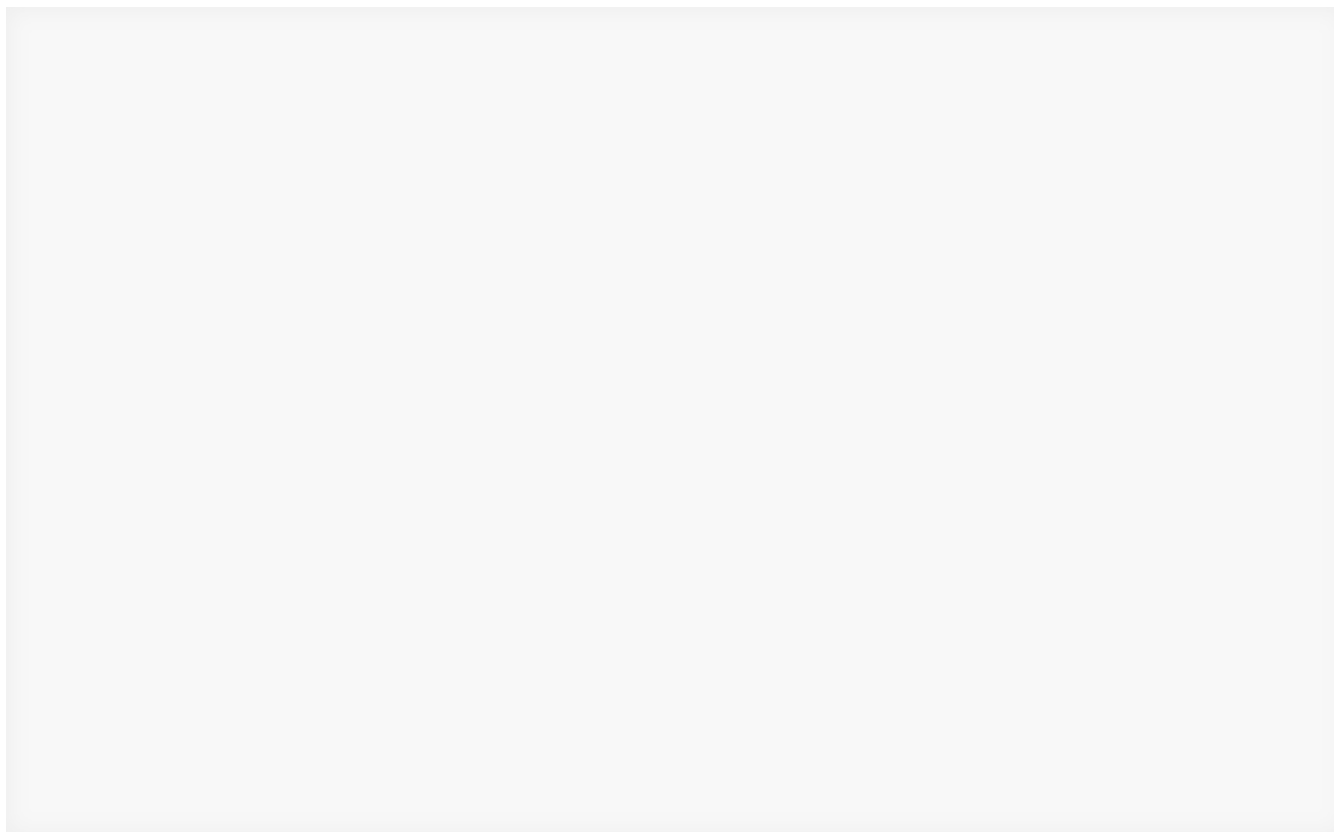
**Паштет с бриошью** (160 грамм за 360 рублей): Нежный паштет с интересной вишнёвой ноткой. Но сладость

может не подойти каждому. **9/10.**



**Мидии в вине** (280 грамм за 480 рублей): Главный минус – соус со странной горчинкой, которая портит впечатление. **7/10.**

**Ньокки с щечками** (350 грамм за 480 рублей): Это действительно одно из лучших блюд в меню. Щёчки мягкие, ньокки удачно дополняют текстуру. Здесь заведение себя оправдало. **10/10.**





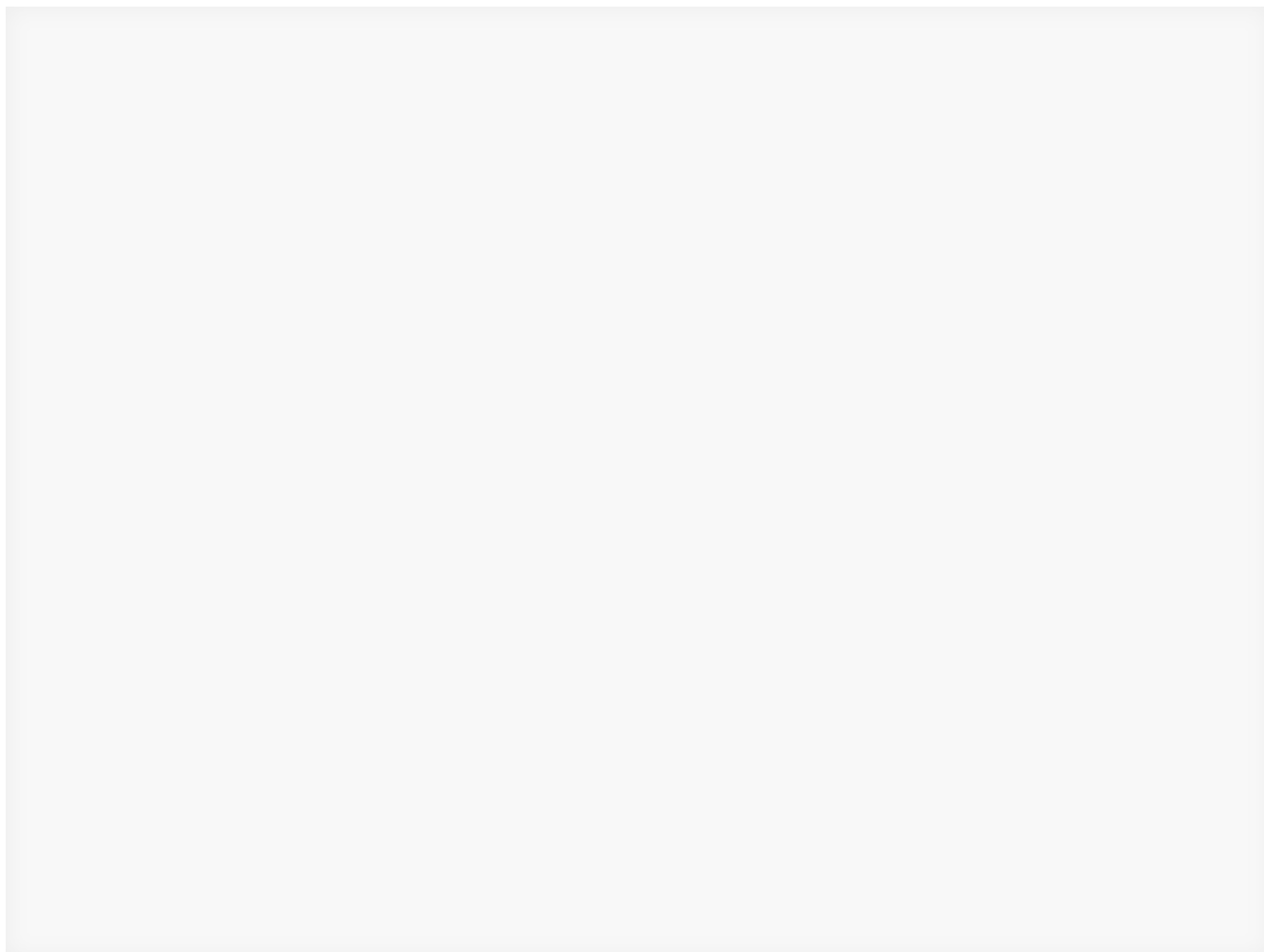
**Отбивная из свинины с ризони** (330 грамм за 520 рублей): Единственное блюдо, которое разочаровало. Вкус оказался слишком простым и пресным, доедать не захотелось. Панировки было больше, чем самой свинины, причём мясо в панировке оказалось сухим. Ризони, которое само по себе из теста, не смогло спасти ситуацию. Комбинация ингредиентов показалась тяжёлой и неудачной. **5/10.**



и,

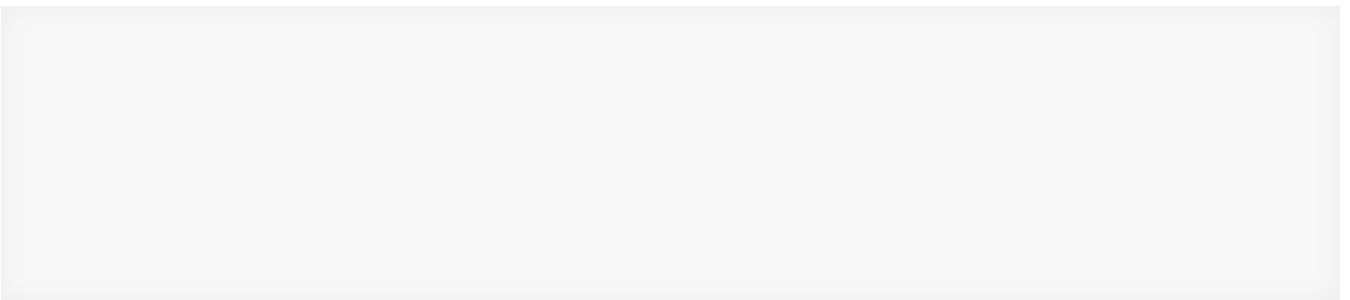


конечно, отдельное внимание стоит уделить **домашнему вину**. За 375 рублей можно получить 250 миллилитров напитка, который удивляет своим качеством. То, ради чего сюда точно стоит прийти. **10/10**.





Итого: 9,5/10.





Несмотря на мелкие недостатки, «Андреано» – это место, куда хочется возвращаться. Тёплая атмосфера, стильный интерьер, невероятно вкусная еда и доступные цены делают это заведение настоящей находкой в Иркутске.

В 2ГИС ресторан оценён на 4,7 из 5. Мы же поставим **8 из 10** потому что здесь действительно чувствуется любовь к еде и желание создать уют.

Автор: Анна Моль © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 2530 14.01.2025, 14:18 📌 58

URL: <https://babr24.com/?IDE=269612> Bytes: 6311 / 4745 Версия для печати

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Вайбер](#)
- [Одноклассники](#)

*Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:*

[irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Автор текста: **Анна Моль**.

**НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:**

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto: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](#)