

Гастробабр. Гастробар «Чемпионы»: вкусные победы и спорные моменты

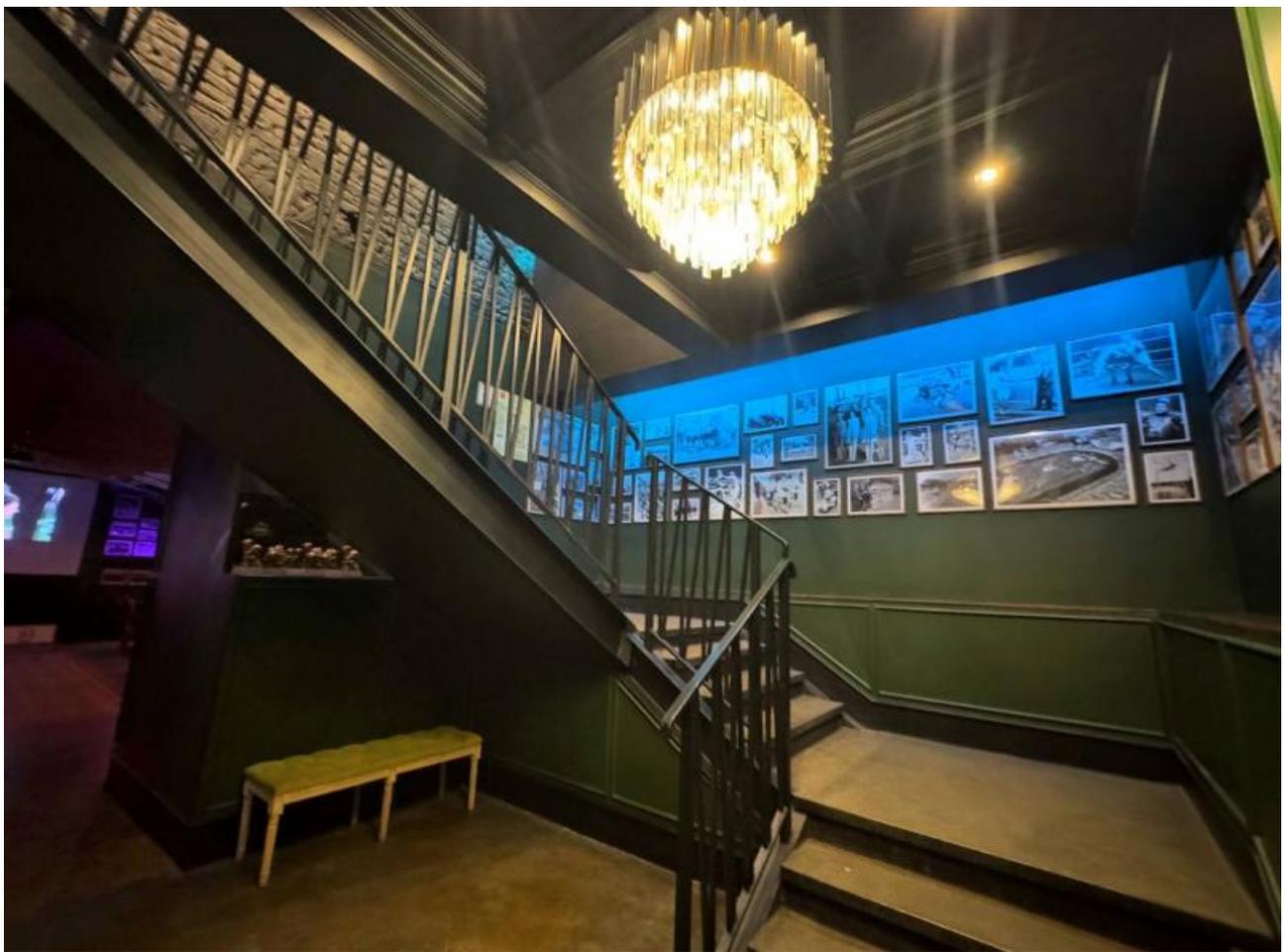
Спортивный гастробар «Чемпионы» — заведение, которое у многих на слуху. Оно расположилось в цокольном этаже исторического здания на улице Карла Маркса, 21 и сочетает в себе спортбар, ресторан и зону развлечений. Здесь 25 экранов с трансляциями матчей, караоке, игровая зона и кальяны. Меню собранное «по всему свету»: русская, грузинская, азиатская, европейская кухни. Насколько удачно – разбираемся.

Дизайн, атмосфера и чистота – 8/10

Бар оформлен в спортивной тематике: стены увешаны медалями, кубками, фотографиями спортсменов, а залы посвящены разным видам спорта — от хоккея до единоборств.

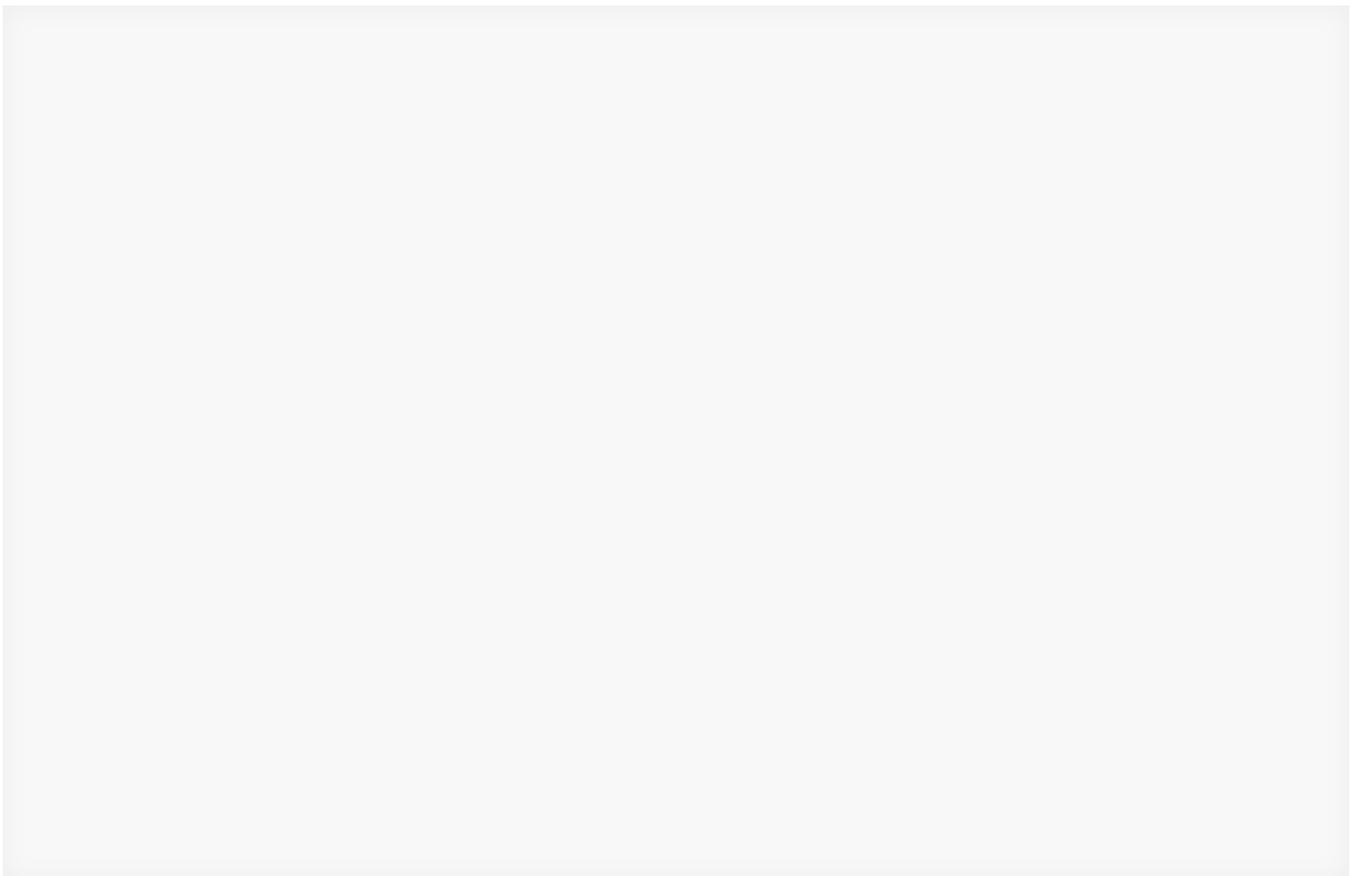


Высокие потолки и тёмные оттенки в интерьере создают стильную, но немного массивную атмосферу. Есть что-то давящее.



Единственный спорный момент — кальяны. Воздух сжатый, а так как помещение цокольное, не успевает рассеиваться даже при работающей вентиляции. Если вы не фанат, это может испортить впечатление.

Заведение держит марку: залы убраны, посуда чистая. Особенно радует туалет — всё аккуратно, кабинок много, очередей нет. Также плюсом является то, что каждая кабинка оснащена раковиной. Внутри есть мыло, бумажные полотенца и всё необходимое, но нет прокладок, дезодорантов и других гигиенических средств.





Сервис – 8/10

Обслуживание шустрое: коктейли приносят молниеносно, блюда долго не задерживаются. На столах сразу стоят вода, салфетки, зубочистки. Есть даже приятный бонус — бесплатный шот пива в качестве велком-дринка.

Но с рассадкой вышла странная ситуация: сначала сказали, что мест нет, но когда уточнили, что нас четверо, столик нашёлся. Причём в зале было полно свободных столов.

Оплата тоже не самая удобная. Терминал может не работать, а связь в заведении слабая, так что, если платите переводом, готовьтесь бегать по залу в поисках интернета.

Еда – 8/10

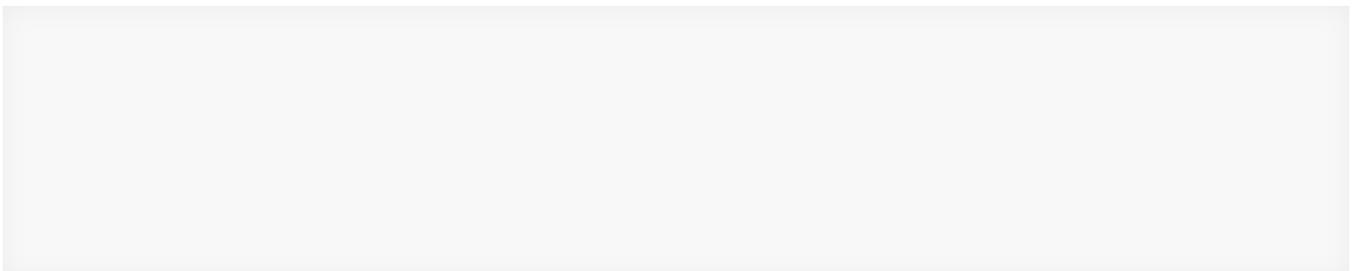
Меню поражает разнообразием, что одновременно плюс и минус. С одной стороны, каждый найдёт что-то на свой вкус. С другой — слишком широкий выбор может сказаться на качестве

Что удалось попробовать:

Бефстроганов в хлебном горшочке – 10/10

(Копчёная говядина, обжаренная с луком, шампиньонами и огурцами. Подаётся на подушке из картофельного пюре в хлебном горшочке)

Отличное блюдо, насыщенный вкус, красивая подача. **360 грамм – 565 рублей.**





Драники с лесными грибами и пашот – 6/10

Драник отдаёт рыбой, сметана безвкусная. Блюдо не зашло. **320 грамм – 395 рублей.**



Греческий в пите – 8,5/10

(Запечённый перец, черри та таки, огурец, красный лук, маслины, брынза, соус песто, грецкий орех. Подаётся в греческой лепёшке пите)

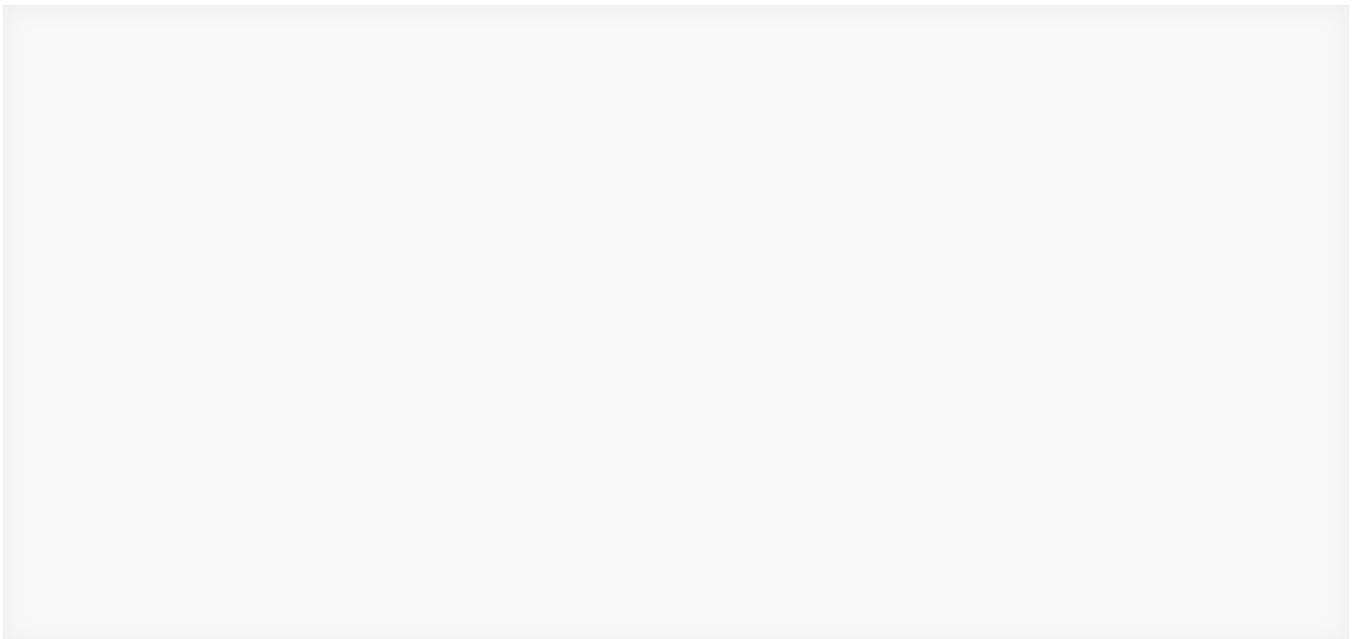
Вкусно, но **695 рублей за 350 грамм** салата в лепёшке — дороговато.



Хачапури по-аджарски – 8/10

(Лодочка из хрустящего теста с начинкой из микса грузинских сыров)

Хорошее тесто, но сыр ощущается как один, а не смесь. **400 грамм – 595 рублей.**





Стейк Мачете – 8,5/10

(Отруб грудной части. Подаётся с копчёным сливочным маслом, розмарином и морской солью)

Дымный аромат, как у шашлыка. Немного жёсткий, специй хотелось бы больше. **300 грамм – 1065 рублей.**



Утиный МакГрегор – 10/10

(Утиное филе на гриле, подаётся с томлёной в вине грушей и ежевичным соусом)

Отличное ресторанное блюдо, утка нежная, всё идеально сочетается. **320 грамм – 795 рублей.**



Кухня достойная, но некоторые блюда не оправдывают свою цену.

В



целом заведение оставляет приятное впечатление: интерьер продуман, обслуживание быстрое, а меню

предлагает большой выбор. Да, есть нюансы: кальянный дым, проблемы с оплатой и не самые удачные блюда.

Тем не менее, общее впечатление положительное. Заведение подойдёт как фанатам спорта, так и просто компаниям, которые хотят вкусно поесть и весело провести время.

Итоговая оценка — 8,5 из 10.

Читайте также:

[Гастробабр: Европа по-иркутски. Ресторан «Андреано»](#)

Автор: Анна Моль © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 471 04.02.2025, 14:43 📄 9

URL: <https://babr24.com/?IDE=271767> Bytes: 5119 / 3780 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

Автор текста: **Анна Моль.**

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](https://t.me/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](#)