Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Кафе Мечтатели

11 мая 2016 15:29 · https://open-cook.ru/posts/kafe-mechtateli



Вот уже полгода одним из моих любимых мест в городе является кафе "Мечтатели". Не все гладко было за эти месяцы, но тем не менее, я продолжаю посещать это место. Люблю "Мечтатели" за вкусную и интересную кухню, за лаконичный и сдержанный интерьер, за чистый санузел, за всегда вкусный кофе и, конечно, за их месторасположение.

Находятся "Мечтатели" на Набережной реки Фонтанки д.11. В центре города, но как-бы чуть в стороне. Сюда редко доходят шумные туристы, поэтому в этой части набережной

тихо и спокойно. С некоторых пор напротив кафе идет стройка, но она не мешает, хотя я и жду с нетерпением ее окончания, чтобы любоваться городом с моего любимого места.



Создали «Мечтателей» Людмила Иванова (создатель популярной питерской кофейни Coffee station), Леонид Рябов и Нина Федорова. Кофе занимает особое положение, к нему очень трепетно относятся, а в меню не только классические напитки на основе эспрессо, но и альтернативные способы заваривания кофе, а так же авторские коктейли с кофе как с алкоголем, так и без него.

Винная карта тоже внушительная и ей так же уделяется повышенное внимание. Но я не любитель вина и эта сторона кафе для меня пока закрыта.

Хоть создатели и позиционируют "Мечтателей" как кафе "на каждый день", я считаю их вполне полноценным рестораном. Но эта скромность подкупает, так как уже устаешь от постоянно открывающихся гастробаров. Вообще спекуляция словом "гастро" порядком надоела, тем более что далеко не все заведения оправдывают его.



Какой бы ни была обстановка в заведении, главным все же остается кухня, а она в "Мечтателях" на хорошем уровне. Смелые сочетания, красивая подача, отличный вкус блюд - все это заставляет меня возвращаться сюда снова и снова. С февраля в "Мечтателях" новый Шеф Вячеслав Кузьмин и поначалу я с опаской отнеслась к смене Шефа, но время показало, что Вячеслав сделал кухню взрослее и мне она по душе.

Но больше всего мне нравятся завтраки. Причем в кафе до 12 часов в будни и до 14 в выходные подают исключительно завтраки, имейте это ввиду.

Мое знакомство с Мечтателями началось с того, что наши друзья из Минска хотели побывать в нем и отведать их легендарные сырники. Мы усиленно спешили и все же опоздали на несколько минут, но кухня согласилась приготовить их для нас. Готовятся сырники из домашней рикотты, а подаются с вареной сгущенкой и брусничным соусом.



Это было осенью, а зимой после обновления меню сырники подают с соленой карамелью и сметаной. Но как бы не менялась подача, главное, что сами сырники остаются очень вкусными!



Есть в "Мечтателях" то, что иногда вызывает недоумение, а иногда раздражает. Это проблема с обслуживанием. Вначале я думала, что просто не повезло, но нет. Так как разные официанты делают одно и то же, получается, что это установка сверху. В завтрак входит само блюдо, а напиток (чай/кофе) уже включен в его стоимость. Цена у блюд разная. Так вот, заказывая завтрак, будьте готовы к тому, что даже если официант спросит когда приносить напиток, его все-равно принесут сразу. И вы вынуждены будете пить его в ожидании завтрака. Выбор небольшой: пить холодный чай или кофе с сырниками или кашей, или заказывать еще один напиток. Было это постоянно при заказе завтрака. Получается, это такая схема стимулирования покупки дополнительного напитка. Ну и время приготовления одного и того же блюда при пустом зале разное. Иногда это 15 минут, а иногда все 40.

P.S.: Администрация кафе уже прокомментировала эту статью и отрицает схему стимулирования. Искренне надеюсь, что они найдут хороших официантов и уровень сервиса будет на высоком уровне. Кто знает, иногда официанты становятся такой же визитной карточкой заведения, как кухня, Шеф-звезда и концепция.

Еще мне у них нравится каша, они очень хорошо ее готовят. Вот эта "Рисовая каша с чатни из тыквы, апельсина и облепихи" была превосходна! Порция небольшая, но каша очень сытная.



И снова я про обслуживание расскажу. Уровень его зависит от того, кто вас обслуживает. Иногда ты попадаешь в дружественную обстановку и профессионализм со стороны официантов, а иногда вместо персонала - сплошное недоразумение. Почему в хорошем заведении такие проблемы непонятно. Частенько натыкаюсь в сети на претензии к сервису, на которые администрация кафе снова и снова приносит извинения и предлагает бесплатные завтраки/ужины. Время идет, проблема не решается. Не катастрофично, но при хорошем сервисе "мечтателям" цены бы не было.

Очень нравится в кафе то, что в наличии вода в свободном доступе. Причем если повезет, то хороший официант будет периодически подходить и подливать вам воду. Просто так. Ну а плохого официанта вам еще придется уговорить к вам подойти. Как-то мне пришлось ловить девочку в зале, чтобы попросить воды долить и счет за обед. А девочка упорно делала вид, что она очень занята.



Не смотря на современную подачу, блюда очень сытные. Одни закуски чего стоят.

Простая на первый взгляд, но красивая закуска "Свекла с козьей рикоттой и бастурмой из гуся" оказалась не только очень интересной по вкусу, но еще и очень сытной. До основного блюда дело так и не дошло.



Ну а у моей подруги Лены Цой были "Тако с томленой свининой и луковым конфитюром". Мы были удивлены внешним видом, но еще больше нас поразил вкус. Жаль, что их больше нет в меню.



Есть в "Мечтателях" легендарный десерт, интересный по подаче и вкусовым сочетаниям - "Дети в песочнице играли с цементом". Да, именно так десерт и называется. Странное название и странное сочетание. Каждая часть десерта по отдельности вкусна, но довольно своеобразна. Вместе же все начинает играть удивительными красками и вкусами. Хотите узнать что там? Песок: 1 слой - вареная сгущенка с маслом Чили, 2 слой - банановые чипсы (собственно сам песок). Куличик: суфле из сливок, халвы и яичного белка. В ведерке: сорбет из крапивы. В апреле этот десерт еще значился в меню, как с ним обстоят дела сейчас - не знаю. Но если увидите его в разделе "Десерты", советую попробовать.



У Леночки же был "Шоколадный торт с черносливом и муссом из простокваши". Его сейчас тоже нет в меню, но может оно и к лучшему. Торт был слишком брутален и суховат и даже наличие нежнейшего мусса его не спасало.



"Мечтатели" стали модным местом, но там нет суеты. Обстановка располагает как к делам, так и к спокойному времяпрепровождению. Мне это кафе нравится. Надеюсь, они будут работать долго и хорошо.

Средний чек: 1000 руб.

Адрес: Набережная реки Фонтанки, 11.

Сайт кафе "Мечтатели".



Комментарии: 2

 **Кафе "Мечтатели"** # 13:06 15.05.2016

Анна, добрый день!
Спасибо Вам за отзыв и теплые слова!
Спасибо за замечания!
Мы постоянно работаем над наши сервисом, и очень надеемся, что в следующий ваш визит будет вам у нас совсем хорошо!
Кстати, про кофе, вы не правы, установки нет такой, чтобы в начале приносить специально, но иногда на завтраках такая суматоха бывает, что не всегда справляемся идеально, но это в зоне нашего внимания, так что прикладываем все усилия, что бы и сервис и кухня были на высоком уровне.

>  **Анна Нечаева** # 09:44 17.05.2016
>
> Добрый день!
> Не ожидала от вас такой быстрой реакции.
> Очень надеюсь, что я не права и эта история с напитками в завтраках исправится.
> Но такая проблема была у нас с подругой несколько раз. В ноябре прошлого года кроме нас на завтраке и не было никого, так что списать это на суматоху никак не получается.
>
> Но я очень надеюсь, что вы будете долго существовать и радовать нас вашими вкусностями и отличным сервисом.