"Doodle Duck" Паназиатское кафе с атмосферой гонконгской закусочной.

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

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

"Doodle Duck" Паназиатское кафе с атмосферой гонконгской закусочной.

18 мая 2016 09:02 · https://open-cook.ru/posts/doodle-duck-panaziatskoe-kafe-s-atmosferoj-gonkongskoj-zakusochnoj



Об открытии на Петроградке кафе паназиатской кухни Doodle Duck мы узнали случайно. И отправились туда по одной простой причине: кафе специализируется на утке и различным блюдам из нее. А мы утиное мясо страсть как обожаем! В этом заведении было так уютно и вкусно, что мы умудрились попробовать аж сразу 4 блюда с уткой. Но помимо утки любители паназиатской кухни найдут и популярные супы Том кха и Фо бо, Пад тай,

Спринг-роллы, дим-самы с рыбой и другие вкусные блюда. Мы, кстати, не являемся, поклонниками паназиатской кухни, но в Doodle Duck все вкусное и хорошего качества.

Кафе позиционирует себя как закусочную и именно такую вывеску вы увидите на углу Саблинской улицы и Б.Пушкарской (ул.Саблинская д.3). Сразу предупреждаю, это именно Закусочная, хоть и более высоко уровня, чем банальная забегаловка (есть отличные маленькие забегаловочки, есть!), как по еде, сервису, так и по уровню цен.

Интерьер в кафе минималистичный, но игривый, в наличии 3 помещения. Сразу при входе вы увидите барную стойку и несколько столиков вдоль стены.



Налево будет самое просторное помещение с небольшими столиками и удобными диванами. В середины стоит длинный стол со стеклянной вставкой вдоль всей столешницы.



Ну а если пройдете направо от входа, попадете в небольшую комнату, но она как раз самая интересная, так как именно в ней находится открытая кухня с подвешенными жареными утками. Эти те самые утки, которые используются во всех блюдах кафе и готовят их по одной технологии: маринуют, подвешивают на шесть часов на крючья, а потом запекают в конвектомате.



Знаете, что самое классное, забавное и милое в интерьере "Doodle Duck"? Многочисленные резиновые утки!



Люблю, когда на столах уже имеются соусы в свободном доступе.



Начали мы с напитков, а именно с легендарных лимонадов Wostok, которые якобы производятся на основе рецептов традиционных советских лимонадов, но с меньшим содержанием сахара и без синтетических добавок, консервантов и красителей. Вкусно! Но Байкал и Тархун, конечно, совершенно не похожи на наши лимонады из детства. Я как чокнутый кулинарный блоггер забрала бутылки домой для съемок.



Говорят, что в Doodle Duck безумно вкусный "Салат с хрустящей уткой" (320руб). Вот его то я и заказала. Порадовал размер порции, которую я еле осилила. Ну и вкус, конечно. А как иначе, если в составе свежайщие листья салата (ни одного вялого листика), чудесная и действительно хрустящая утка (она скрыта внизу), сочный грейпфрут, очень вкусный соус и жареный арахис. Цена салата высока для Закусочной, но он того стоит.



А вот Илья взял "Бургер с уткой" (390 руб).



Небольшой, но сытный. Подается с соусом и запеченным картофелем.



Поначалу размеры Бургера нас смутили, но потом оказалось, что заказывать что-то еще было опрометчиво. Булочка отличная, на полуфабрикат (мы же знаем, что часто выпекают замороженные булки с какого-нибудь большого производства и совсем немногие заведения пекут их сами) не похожа. Начинку мы не всю распознали, но было очень вкусно.



Моим вторым блюдом был "Врап с уткой" (380 руб).



"Врап (*Сэндвич-рап*) — разновидность буррито в виде рулета из лаваша (тортильи) с мясной или салатной начинкой. В отличие от шаурмы содержит много слоев, подается на тарелке с ножом и вилкой, и соус отдельно." (Википедия). Все на месте, как видите, плюс бонусом запеченная картошка. Она была не к месту, но вкусная. После салата я могла только попробовать Врап, остатки нам упаковали с собой вместе с соусом, кстати.



Илья Николаевич же решил попробовать "Жареный рис с яйцом и уткой" (320 руб)



Порция огромная и очень сытная. Рис отличный, утка нежная и все вместе очень вкусное. Я такое очень люблю. Но брать что-то еще помимо Риса было бы напрасным и затратным делом. Если вы не очень голодный мужик после целого дня физической работы, конечно.



Сервис в Doodle Duck на уровне хорошего ресторана, без нареканий, хотя мы такого от Закусочной и не ожидали. Цены для кафе, позиционирующего себя как Закусочная, высоковаты, но и еда добротная и вкусная, а порции большие. Потраченного совершенно не жаль. Чтобы взять два блюда нужно быть очень голодным. Напитки недорогие: 300 мл домашнего лимонада обойдутся вам всего в 120 руб, а бутылка легендарного лимонада Wostok в 220 руб. Средний чек, включая напитки: 600-1000 руб.



Нам Doodle Duck понравился. Хорошее место с вкусной едой в тихом месте, но в центре. В легкой пешей доступности от ст.м. Петроградская и Горьковская.

Желаю этому кафе процветания. Мне бы не хотелось, чтобы такое достойное место пропало с карты города.
