Доброго времени суток, уважаемые гурманы.

Как можно понять из заголовка, сегодня мы поговорим о бизнес ланче и о том, как я посетил одно из именитых заведений нашего города.
А побывал я в кафе «Маленькое Чикаго».
Но давайте всё по порядку. Многие из вас знают, где находится это заведение. Недалеко от бульвара и Ленинского проспекта. Место, я бы сказал, наипрекраснейшее. Там бывают не только местные, но и туристы, оценивающие красоты набережной Брюгге. А это значит, что «марийское маленькое Чикаго» не что иное, как гастрономическое лицо нашего города перед туристами. Именно по этой причине я и выбрал данное заведение. Узнать, как же видят приезжие наши кафе.

«Маленькое Чикаго» действительно маленькое, днем терраса закрыта, а в самом помещении не так и много столиков. Компактное, но уютное заведение. Да, владельцы проработали интерьер. Атмосфера достойная, высокие спинки закрывают обзор от соседей, что даёт возможность спокойно расслабится и не чувствовать себя как на базаре. Если помещение маленькое и люди сидят близко друг к другу, тут же начинается дискомфорт и чувство что на тебя постоянно смотрят незнакомые люди и наблюдают, как ты принимаешь пищу.
Это, наверное, единственно приятное чувство, которое мне удостоилось в тот день получить.
Компактность - это видимо слоган данного заведения, доходящий до маразма. А как вам идея, что бармен и официант - это одно и то же лицо. Кажется, ну что тут такого, день и народу не так много. Да, бесспорно это так, если бы не одно «НО»: в заведении было занято четыре столика, из которых только один был компанией в количестве четырёх человек, остальные же были по одному человеку. Спросите к чему эта математика, а к тому что, учитывая такое небольшое количество заказов, наш универсальный Гастрономический солдат обслуживал меня очень долго и некачественно. Видимо, большинство Рестораторов города заботятся лишь об интерьере, напрочь забывая, что такое высокий уровень обслуживания.
Зайдя, я ожидал приветствия и приглашения сесть за столик, но встретила меня лишь спина официанта-бармена стоящего за терминалом, имя которого для меня осталось тайной, так как девушка решила не представляться. Мимоходное «здрасьте» сразу настроило меня на «тёплый приём». Подождав ещё более 10 минут, я получил наконец меню и сделал заказ в виде солянки и бефстроганов из курицы с картофельным пюре. Немного погодя, мне принесли еду.
И тут началось самое интересное. К солянке у меня претензий не было: вкусный наваристый бульон, достаточное количество мясных ингредиентов. Но вот что сказать про второе блюдо. Его можно смело переименовывать на «Картофельные комочки и курицей с костями». Да, да, дорогие читатели. Именно так. Я даже не смог съесть это. Мне просто стало обидно, что заведение, считающееся одним из лучших в городе, подаёт пюре, которое не то чтобы тает во рту, его можно даже погрызть. На этом и закончилось моё терпение. Счет, пожалуйста! Когда специалист данного заведения забирал у меня счёт, я вежливо сделал замечание блюду. На что получил дикий взгляд и полный игнор в мой адрес. Занавес…
И теперь представьте заведение с 10 летним стажем, наша маленькая Марийско-Чикагская изюминка. Именно так встречает туристов и отдыхающих нашего города. Стыдно товарищи.

С уважением ваш критик.