



Это кафе имеет вид на Красную площадь. Что же касается его меню, то после некоторых исканий, его концепция снова вернулась к привычному средиземноморскому направлению. Среди коронных блюд – филе сибаса, тартар, приготовленный из осьминога, и все это с эффектными зелеными равиолями. Как и многие другие рестораны, Bosco Bar не удалось минуть участи неодолимой тяги к итальянской кухне.

Однако со временем начались некоторые перемены. Сначала был изменен интерьер, потерявший свою оранжевую яркость. А затем дело коснулось и меню, и произошло это с приходом нового шеф-повара, новозеландца Скотта Дэннинга. Нужно сказать, что для ресторана, имеющего самый, что ни на есть, туристический вид из окон, кулинарные эксперименты оказались весьма смелыми. Скотт начал вводить довольно смелые нововведения в меню, которые, увы, не имели должного успеха и не стали слишком востребованными. В связи с этим было решено вернуть меню на круги своя.

Интерьер при этом возвращать не стали, это правильно. Приглушенные тона более располагают и к спокойному интимному ужину, и к приятной беседе за столом. Отказались и еще от одного нововведения – сделать ресторан заведением для некурящих. Кабинетная зона вновь была отдана во власть курильщиков.