



Открытие Business FM Cafe было напрямую связано с юбилеем одноименной радиостанции. Ресторан сезонный, его часто пиарят на волнах радио, а в гости сюда ходят люди серьезные: бизнесмены, политики. Здесь часто проводятся встречи радиоведущих с интервьюируемыми, а порой случаются и прямые эфиры. Бок о бок с рестораном соседствует другой Café Vasanta. Эти два кафе не только расположены рядом, но и весьма похожи по своему внешнему виду. Высоченные потолки, роскошные барельефы и барочные скульптуры. Аудитория и там, и там «гинзовская». Немного великоватыми кажутся брендированные подушки на ресторанных диванчиках. Все для солидных посетителей.

В основной концепции кафе можно, как приобретение, выделить тайскую еду от известного специалиста в области кухни Азии и адвоката по основной специальности Александра Раппопорта. Когда Москва переживала первую волну моды на кухню паназии, Александр открыл ресторан «Имбирь». Это было десять лет назад. А теперь он составил для вновь открывшегося кафе лаконичное, всего в полстранички, тайское меню.

На страницах меню тайская еда мирно соседствует с всяко разными сушами и роллами, неизменно сопровождающими сегодня жизнь людей делового круга столицы и других регионов. Говорят, выбор на тайскую кухню пал по той причине, что она якобы идеально сочетает сладкое, соленое, острое и кислое для вкуса российского бизнесмена. Так это или не так, спорить не будем, однако по факту меню вполне доступно по ценам, еда легкая, свежая и радостная, в аккурат подходящая для Москвы с её душным и тяжелым летом.

Для тех, кто чужд рациональных трат, здесь приготовят салат с ростбифом за 990 рублей, в котором можно найти кешью, заправку с рыбным соусом и вездесущей кинзой. А вот кальмаров равномерной приятной упругости с рисовой лапшой можно откусать всего за 320 рублей. Но самым оптимальным блюдом сезона летней московской духоты можно назвать карри.