

БАР
БУЛГАКОВ

ЛИТЕРАТУРНОЕ МЕНЮ



Мотивы и образы еды являются одними из вечных в искусстве и литературе. Особенно ярко еду описывал наш любимый Михаил Афанасьевич Булгаков, главным образом – в своем шедевральном романе «Мастер и Маргарита».

Бренд-шеф Михаил Михайлов и шеф Григорий Балан выбрали шесть блюд, которые упоминались в книгах классика, взяли их за основу и модернизировали в соответствии с современными гастрономическими трендами.

Так родилось «Литературное меню 2.0» – его новая, не менее интересная версия. Желаем вам приятной трапезы и увлекательного чтения!

«Через пять минут председатель сидел за столом в своей маленькой столовой. Супруга его принесла из кухни аккуратно нарезанную селедочку, густо посыпанную зеленым луком. Никанор Иванович налил лафитничек, выпил, налил второй, выпил, подхватил на вилку три куска селедки...и в это время позвонили»

**КЕРЧЕНСКАЯ СЕЛЁДКА НА РЖАНЫХ ТОСТАХ СО СВЕКОЛЬНЫМ ВИНЕГРЕТОМ,
МУССОМ ИЗ ХРЕНА И ВЯЛЕНЫМ ЖЕЛТКОМ С ЗЁРНАМИ ГОРЧИЦЫ**

160 г / 230.-



«Ты где сегодня ужинаешь, Амвросий? – Что за вопрос, конечно, здесь, дорогой Фока! Арчибальд Арчибальдович шепнул мне сегодня, что будут порционные судачки аля натурель. Virtuозная штука!»

**СУДАЧКИ АЛЯ НАТУРЕЛЬ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ И ИКРОЙ ЛОСОСЯ,
С БИСКОМ НА АДЖИКЕ И КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ**

155 г / 480.-



«...Степа, тараща глаза, увидел, что на маленьком столике сервирован поднос, на коем имеется нарезанный белый хлеб, паюсная икра в вазочке, белые маринованные грибы на тарелочке, что-то в кастрюльке и, наконец, водка в объемистом ювелиршином графинчике. <...> Открыли кастрюлю — в ней оказались сосиски в томате...».

**БУЛГАКОВСКИЕ СОСИСКИ ИЗ ОЛЕНЯ С ОСТРЫМ РАГУ ИЗ КРАСНОЙ
ФАСОЛИ С ПОДЖАРЕННЫМ ПШЕНИЧНЫМ ТАРТИНОМ**

300 г / 580.-

«Карский раз, зубрик два, фляки господарские»

**ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ ИЗ ДАГЕСТАНСКОГО БАРАНА С БАБАГАНУШ ИЗ ПЕЧЁНОГО
БАКЛАЖАНА, ЧЕРРИ И КУКУРУЗОЙ ИЗ ПЕЧИ С СОУСОМ ЦИТРОНЕТ**

267 г / 740.-



«Да, взметнулась волна горя, но подержалась, подержалась и стала спадать, и кой-кто уже вернулся к своему столику и — сперва украдкой, а потом и в открытую — выпил водочки и закусил. В самом деле, не пропадать же куриным котлетам де-воляй? Чем мы поможем Михаилу Александровичу? Тем, что голодные останемся? Да ведь мы-то живы!»

**КОТЛЕТА ДЕ ВОЛЯЙ ИЗ ЦЫПЛЁНКА НА КОСТОЧКЕ, ЧИНЁННАЯ СЫРОМ,
С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ, ЖАРеныМИ БОРОВИКАМИ И ГРИБНЫМ МУССОМ**

320 г / 540.-



«Надменно тыча ложечкой в раскисающее сливочное мороженое, Петракова недовольными глазами глядела, как столик перед двумя одетыми какими-то шутами гороховыми как бы по волшебству обрастает яствами. До блеска вымытые салатные листья уже торчали из вазы со свежей икрой...»

**МОРОЖЕНОЕ ИЗ СГУЩЁНКИ С КОМПОТЭ ИЗ КИСЛЫХ ЯБЛОК,
ГРАНОЛОЙ, СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ГРИБНЫМ ТЮИЛЕМ**

120 г / 290.-



Твист на классическую Маргариту в ярком ананасовом исполнении с лёгким копчёным послевкусием

**КОКТЕЙЛЬ
МАРГАРИТА БЕЗ МАСТЕРА**

440.-

