

Гарниры Side dishes

<small>CHEF</small> Овощи гриль с чимичурри	390
Grilled vegetables with chimichurri	
Брокколи-гриль Grilled Broccoli	320
Картофельное пюре с пармезаном и трюфельным маслом	250
Mashed potatoes with parmesan and truffle oil	
Жареный картофель с грибами	290
Potatoes fried with mushrooms	
Салат Коул-Слоу Coleslaw salad	190
<small>NEW</small> Жареная квашеная капуста Fried sauerkraut	350
<small>NEW</small> Киноа с пармезаном Quinoa with parmesan	340

Добавки Additives

Авокадо Avocado	120
Айсберг Iceberg	80
Бекон Bacon	120
Котлета из говядины на бургер Beef patty for burger	390
Креветки жареные Fried shrimp	350
Куриное бедро копченое Smoked chicken thigh	240
Копченый лосось Smoked salmon	350
Лук красный Red onion	40
Карамелизованный лук Caramelized onions	50
Огурец свежий/соленый/маринованный Cucumber fresh/salted/pickled	120
Огурец кимчи Cucumber kimchi	150
Творожный сыр Cottage cheese	120
Тертый пармезан Grated parmesan	120
Томаты Tomatoes	120
Халапеньо Jalapeno	90
Чеддер Cheddar	120
Яйцо пашот Poached egg	60
Соусы в ассортименте Assorted sauces	от 60

Сладкое Desserts

<small>CHEF</small> Фисташковый мусс с миндальным грильяжем	480
Pistachio mousse with almond grilling	
Набор трюфелей Truffle Set	300
<small>NEW</small> Шоколадный флан с бананом в солёной карамели	480
Chocolate flan with banana in salted caramel	
Чизкейк Сан-Себастьян Cheesecake San Sebastian	420
<small>NEW</small> Льежская вафля Liege waffle	270
Топпинги к вафле Toppings for waffle:	
Солёная карамель Salted caramel	150
Шарик мороженого Ice cream (1 scoop)	150
Взбитые сливки Whipped cream	150
Банан в солёной карамели Banana in salted caramel	200
Шоколадный соус Chocolate sauce	150
Льежский сироп Liege syrup	150
Орехи карамелизованные Caramelized nuts	150
Мёд Honey	120

EST 2018
ardenne
Original Belgian



delivery.originalbelgian.ru

Самая бельгийская
ДОСТАВКА



КОМИТЕТ ПРИВИЛЕГИЙ

Простое подключение, удобная система скидок и бонусов: все это доступно каждому! Чем больше посещений — тем выше ваш статус и скидка. Чтобы получить доступ к программе лояльности, достаточно отсканировать код в меню или спросить официанта, и вуаля — вы с нами!

При получении карты «Комитета привилегий» в качестве бонуса зачислим напиток от заведения, который вы сможете выпить при следующем посещении.

Об Ардене

Арденны считают одним из главных природных украшений Бельгии. В этом регионе нет больших городов, среди обширных лесных массивов находятся лишь немногочисленные деревни, жители которых и сейчас разговаривают на старинном валлонском диалекте.

Бренд-шеф — Сергей Синявин
Шеф-повар — Кирилл Земляков
Управляющий — Екатерина Зуйкова

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту. Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, находящимся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения. Меню является рекламным материалом. Подробные сведения о весе, БЖУ и калорийности продуктов содержатся в Уголке потребителя. У нас не курят, в том числе альтернативные системы доставки никотина, электронные кальяны, моды, вейпы, испарители и системы нагревания табака. С полным списком правил посещения паба вы можете ознакомиться в Уголке потребителя.

Ardenne Чкаловский пр., 50
8 (812) 950-02-26

Waterloo ул. Рубинштейна, 12
8 (812) 910-19-11

Brugge В. О., наб. Макарова, 22
8 (812) 600-23-90

Gent Московский пр., 139/1
8 (812) 960-60-01

Bruxelles ул. Восстания, 20/16
8 (812) 944-03-36



www.komitet.group
originalbelgian


КОМИТЕТ

Меню
Menu

-10% TAKE AWAY
НАВЫНОС

Гостевые краны	Guest taps	
 Блэк Шип Айриш Стаут Black Sheep Irish Stout 4% 10%		320/460
Настоящий ирландский стаут, сваренный по всем канонам, с добавлением жареного солода, сухой и бархатистый, с нежной кремовой пеной и знаменитым лавинным эффектом.		
 Бюльви Рустик Bullevie Rustiq 5,5%		360/460
Сидр, который сочетает в себе сбалансированную сладость с гармоничной и яркой кислинкой. Чистый, цветочно-фруктовый аромат с нотами запечённого десертного яблока.		

Пшеничное Wheat

 Сантэ! Santè! 5,4% 12%	295/430
Освежающий пшеничный эль на стыке бельгийской и немецкой пивоваренных культур. Лёгкие цитрусы в аромате, ноты специй и фруктов во вкусе.	

Бланш де Брабант Blanche de Brabant 5% 11%	420/560
Бланш с добавлением кориандра и апельсиновой цедры, обладающий лёгким и ненавязчивым пряным ароматом. Отлично сбалансировано, легко пьется и превосходно освежает!	

Гризетт Бланш Grisette Blanche 5,5% 12%	390/530
Мягкое, сливочное пиво с нотами банана, кориандра, цитрусовых, сухим послевкусием с характерной кислинкой	

Специалитеты Specialties


Special local menu

Шеф-повар Ардена, вдохновившись вкусами Бельгии и локальными фермерскими продуктами, создал для вас специальное меню – яркие и смелые сочетания классических ингредиентов в авторском прочтении.

Dry Aged Meat

Стейки 28 дней сухого вызревания

*О готовности стейков узнавайте у вашего официанта


 Фланк в сливочном масле и розмарине	1600
F flank in butter with rosemary	
Нью-Йорк сухого вызревания New York Dry Aged	2950
Рибай сухого вызревания Rib eye Dry Aged	3950

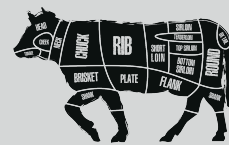
Стейки Steaks

Фланк Flank	1400
Скёрт Skirt	1400
Нью-Йорк New York	1990
Рибай Rib Eye	2700



МИРАТОРГ

Используется мясо молодых бычков породы Блэк Ангус, 200 дней зернового откорма


 **Всё мясо приготовлено на Хоспере**



Блюдо на компанию Shareables

 Ассорти колбас на компанию Sausage platter	2300
 Мясное ассорти Meat feast	3900

Светлое Light

 Ватерзой Лагер Waterzooi Lager 4,5% 12%	295/430
Сбалансированный лагер с чистым солодовым вкусом, мягкой горечью и выразительным ароматом. Специальная варка для лаба Waterzooi.	

Гордон Файв Gordon Five 5% 12%	420/570
Светло-золотистый лагер с приятным цветочным ароматом. Лёгкий и освежающий.	

САС Пилс SAS Pils 5% 11%	400/550
Тщательно отобранные хмель и солод придают этому лагеру освежающий аромат, насыщенный солодовый вкус и приятно сбалансированную горечь.	

Бургунь де Фландер Блонд Bourgogne des Flandres Blond 5,5% 13%	410/620
Вкус лёгкий, с мягким ощущением сладости зерна и сливочным послевкусием.	

Флорейф Блонд Florefe Blonde 6,3% 14%	410/560
Лёгкий золотистый аббатский светлый эль со сложным ароматом, сочетающим солод, карамель и фруктовые ноты.	

Стинбрюгге блонд Steenbrugge Blond 6,5% 15%	420/560
Светлое бельгийское пиво, сваренное с добавлением уникальной смеси бельгийских трав и специй «gruut». Благодаря этим травам, у пива сухой, сбалансированный вкус с фруктовыми, солодовыми и хмелевыми оттенками.	

Аффлигем Блонд Affligem Blonde 6,8% 15%	360/460
Древний аббатский эль с ароматом хлеба, специй, цитруса и ванили.	


 Шато Холдей Chateau Holiday Hoppy Blond 7,5% 16,5%	380/495
NEW Коллаборация пивоварни Paradox и Original Belgian. Бельгийский охмелённый блонд с легким солодовым телом, ярким эфирным ароматом, присущему бельгийскому пиву, деликатной хмелевой горечью и цветочным послевкусием.	


Трипель Кармелит Tripel Karmeliet 8,4% 20%	550/750
Уникальное пиво, приготовленное согласно монастырской рецептуре, сохранившейся с XVII века, из трех видов зерновых: пшеницы, овса и ячменя, удостоенное в 2008 году награды "Лучший эль" на престижном конкурсе "World Beer Awards".	

Закуски Snacks

Бастурма Basturma	450	Сыровяленная утка Raw duck	590	Оливки Green olives	390
--------------------------	-----	-----------------------------------	-----	----------------------------	-----

 Бельгийские колбаски Belgian sausages	580
---	-----

 Паштет из кролика с гранатовой карамелью и мостардой из нектарина	480
Rabbit pate with pomegranate caramel and nectarine mostarda	

 Морковно-сельдереевые палочки Carrot and celery sticks	190
---	-----

 Гренки с сыром чеддер и чесноком	390
Rye bread rusks with cheddar cheese and garlic	


 Батат фри с соусом дорблю Batat fries with dorblu sauce	620
--	-----

 Картофель фри с соусом голф French fries with golf sauce	420
---	-----

 Картофель фри с трюфельным соусом и пармезаном	590
French fries with truffle sauce and parmesan	

 Картофельный гратен с муссом из пармезана	390
NEW Potato gratin with parmesan mousse	


Куриные крылышки Chicken wings	490
---------------------------------------	-----

 Сырные крокеты с черносмородиновым соусом	550
Cheese croquettes with blackcurrant sauce	

Кальмары фри с айолом из печёного чеснока	550
Squid fries with baked garlic aioli	

Тигровые креветки фри с имбирным соусом	750
Prawns fries with ginger sauce	

Жареные креветки с чесноком и эстрагоном	730
Fried shrimps with garlic and tarragon	

 Жюльен из моллюсков Julienne of clams	590
--	-----

Супы Soups

 Ватерзой Waterzooi	690
---	-----

 Гуляш по-фламандски Flemish goulash soup	590
---	-----

 Грибная похлёбка Mushroom soup	340
---	-----

Куриный бульон со шпинатом и солодовым яйцом	320
Chicken broth with spinach and malt egg	


Хлеб Bread


Хлебная корзина Bread basket	280
-------------------------------------	-----

Хлеб воскресенский / луковый багет / бородинский	150
Bread voskresenskiy / onion baguette / borodinskiy	

Чиабатта Ciabatta	190
--------------------------	-----

Тёмное Dark


 Бургунь де Фландер Bourgogne des Flandres 5% 14%	410/620
Уникальный винный вкус этого пива является результатом купаживания тёмного аббатского эля и ламбика, который затем выдерживают в бочках из-под порто.	

 Монкс Кафе Monk's Cafe 5,5% 14%	410/550
Кисло-сладкий коричневый фламандский эль с оттенками вишни и карамели.	


Стинбрюгге Дюббель Steenbrugge Dubbel Brune 6,5% 15%	440/580
Тёмное бельгийское пиво, сваренное с добавлением уникальной смеси бельгийских трав и специй «gruut». Пиво обладает ярким, солодовым вкусом с фруктовыми и карамельными тонами, дополненными нюансами дрожжей, специй, трав и корицы.	


Синт Гуммарус Дюббель Sint Gummarus Dubbel 7,1% 17%	450/595
Пиво с пряным ароматом, сочетающим в себе нотки жареного солода и тёмных фруктов. Во вкусе солодовая сладость с намёком на шоколад, но с умеренно сухим финалом.	

Борнем Дюббель Bornem Dubbel 7,2% 16%	480/620
Аббатское пиво, которое варится по старинной рецептуре, с согласия аббатства Святого Бернардуса. Полный, богатый, сочный, бархатистый вкус пива сочетает в себе солодовую сладость и ноты фруктов.	

 Штраффен Хендрик Квадрюпель	595/870
Straffe Hendrik Quadrupel 11% 22%	

Тёмное, мощное пиво четверного брожения из Брюгге. Крепкое, ароматное, с насыщенным густым цветом. Любый человек, считающий себя настоящим любителем пива, обязан попробовать этот шедевр.


 Бутылочное в Beer Book	Check our Beer Book for bottled!
---	----------------------------------

 Независимый рейтинг пива	Independent world beer rating
---	-------------------------------


 Фирменный сорт Комитет	Komitet branded beer
---	----------------------

Старты и салаты Starters and Salads

 Овощной салат с радичио, цыплёнком и апельсином	680
Vegetable salad with radicchio, chicken and orange	

 Салат боул с киноа, креветками, авокадо и попкорном из нута	690
Salad bowl with quinoa, shrimp, avocado and chickpea popcorn	

 Тёплый салат с баклажанами и печёным перцем	550
Warm salad with eggplant and baked pepper	

 Салат из свежих овощей Salad of fresh vegetables	550
---	-----

Форшмак из олюторской сельди с мисо майонезом	380
Olyutor herring forshmak with miso mayonnaise	

 Цитрусовый салат с креветками Citrus salad with prawns	550
---	-----

Салат с камчатским крабом King crab salad	850
--	-----

 Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном	550
Beef carpaccio with arugula and parmesan	


 Тартар из говядины с картофельной вафлей	690
Beef tartare with potato waffle	

Тартар из лосося с кремом из авокадо и вафлей из батата	720
Salmon tartare with avocado cream and sweet potato waffle	

Салат с баварскими колбасками Salad with bavarian sausages	450
---	-----

 Салат с брискетом Salad with brisket	690
---	-----


Вителло Тоннато со свежим тунцом Vitello Tonnato with fresh tuna	840
---	-----

 Оливье с копчёным куриным бедром и горошком	390
Olivier with smoked chicken thigh and peas	

Бургеры Burgers

 Бургер с котлетой из говядины, горгонзолой и малиновым соусом	740
Burger with beef patty, gorgonzola and raspberry sauce	

Брюггер с котлетой из говядины и картофелем фри	890
Brugger with beef patty and french fries	

 Бургер с растительной котлетой Hi Burger with vegetable patty Hi	780
---	-----

Бургер Цезарь Burger Caesar	620
------------------------------------	-----

Сделай свой бургер еще вкуснее Make your burger even tastier

Бекон Bacon 120	Огурец маринованный Pickled cucumber 120	Халапеньо Jalapeno 90	Сыр чеддер Cheddar cheese 120	Красный лук Red onion 40
------------------------	---	------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

 **Блюдо от шефа** Chef's dish

 **Приготовлено в копильне** Cooked in a smokehouse

 **Приготовлено в хоспере** Cooked in the hospes


 **Вегетарианское блюдо** Vegetarian dish

 **Бельгийское блюдо** Belgian dish

 **Новинка в меню** New position


Гарниры, десерты Side dishes, desserts

Фруктовое Fruit

 Крак де Крик Krak de Kriek 4% 15%	295/430
Ароматный фруктовый эль в классическом стиле бельгийского Крика. Изящный кисло-сладкий вкус с яркими тонами спелой вишни.	

 Тиммерманс Крик Ламбикус	390/560
Timmermans Kriek Lambicus 4% 12%	
Вишневый ламбик с кислинкой светлого хереса от одной из старейших в мире пивоварен.	

Руж де Брюссель Rouge de Bruxelles 7% 18%	460/595
Ароматный пурпурный эль с кисло-сладким вкусом вишни.	

 Делириум Рэд Delirium Red 7% 18,2%	495/695
Вишнёвая «бомба» от пивоварни Huyghe. Крепкое, умеренно сладкое, с ароматом вишни и цветов бузины.	

 Петрюс Эйджд Рэд Petrus Aged Red 8,5% 20%	490/650
Пиво насыщенного тёмно-бордового цвета с ароматом вишнёвой косточки, нотами дубовой бочки и жжёного солода	

Янтарное Amber

Палм Palm 5,4% 12,4%	390/530
Очень питкий сорт с оттенками карамельного солода и мягкой сухостью хмеля. Марка №1 среди бельгийских янтарных сортов.	

Мартин'с Дабл ИПА Martin's Double IPA 6,5% 16%	480/620
Насыщенный, свежий и с приятной горечью – настоящий ИПА, сваренный из пяти лучших сортов хмеля.	

Мясо Meat

 Говяжий стейк с белыми грибами	1200
Beef steak with porcini mushrooms	

 Котлетта Алла Миланезе Cotoletta Alla Milanese	1100
---	------