

КОМИТЕТ

Гарниры Side dishes

Печёные овощи-гриль Grilled baked vegetables	420
Картофельное пюре с пармезаном и трюфельным маслом	250
Mashed potatoes with parmesan and truffle oil	
Брокколи-гриль Grilled Broccoli	320
Жареный картофель с грибами	290
Potatoes fried with mushrooms	
Салат Коул-Слоу Coleslaw salad	190

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
Копчёный лосось Smoked salmon	350
Лук красный Red onion	40
Карамелизированный лук Caramelized onions	50
Огурец свежий/солёный/маринованный Cucumber fresh/salted/pickled	120
Огурец кимчи Cucumber kimchi	200
Пармезан Parmesan	120
Творожный сыр Cottage cheese	120
Томаты Tomatoes	120
Халапеньо Jalapeno	90
Чеддер Cheddar	120
Яйцо пашот Poached egg	60
Соусы в ассортименте Assorted sauces	от 60

Сладкое Desserts

Шоколадный флан с бананом в солёной карамели	480
Chocolate flan with banana in salted caramel	
Чизкейк Сан-Себастьян Cheesecake San Sebastian	420
Тарт Татен с яблоком и джелато	350
Tarte Tatin with apple and gelato	

Льежская вафля Liege waffle

Топпинги к вафлям Toppings for waffles:

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 карамелизированные Caramelized nuts	150
Мёд Honey	120



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.

О Брюсселе

На протяжении веков Брюссель был и является оплотом королей, центром культуры, торговли и ремёсел. Наследием этой истории можно считать Гранд-палас, одну из самых красивых городских площадей мира, чей возраст составляет более 11 веков, а так же множество музеев, представляющих богатую художественную культуру Бельгии.

Бренд-шеф — **Сергей Синявин**
Шеф-повар — **Александр Иванов**
Управляющий — **Александр Костыгов**

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

Original
Belgian

www.komitet.group
originalbelgian

Bruxelles

Original Belgian



Меню
Menu

-10% TAKE AWAY
НАВЫНОС

Гостевые краны Guest taps

Блэк Шип Айриш Стаут Black Sheep Irish Stout **4% 10%**

Настоящий ирландский стаут, сваренный по всем канонам, с добавлением жареного солода, сухой и бархатистой, с нежной кремовой пеной и знаменитым лавинным эффектом.

ДаДа Сидр DaDa Cider **#2 5%**

Сладковатый, мягкий, гармоничный вкус сидра сочетает нежные тона яблока и персика, фруктовую кислинку и приятное послевкусие.

Пшеничное Wheat

Сантè! Santè! **5,4% 12%**

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%**

Бланш с добавлением кориандра и апельсиновой цедры, обладает лёгким и ненавязчивым пряным ароматом. Отлично сбалансировано, легко пьется и превосходно освежает!

Гризетт Бланш Grisette Blanche **5,5% 12%**

Мягкое, сливочное пиво, с нотами банана, кориандра, цитрусовых, сухим послевкусием с характерной кислинкой

Специалитеты Specialties

Живые морепродукты из аквариума

Морской Ёж Sea urchin 1 шт. **490**

Полезный морепродукт, богатый витаминами и минералами. Он поддерживает иммунную систему организма, выводит шлаки и радионуклиды. Почти не имеет противопоказаний.

Вонголе Vongole 1080

Это кладёзь ценного белка, витаминов группы В, а также Е, D, А и РР. Имеют очень нежное с едва заметной сладостью мясо.

Спагетти с вонголе Spaghetti with vongole 990

Анадара Anadara 1 шт. **550**

Единственный двустворчатый моллюск с кровеносной системой и содержит гемоглобин

Устрицы Oysters 1 шт. **600**

Мидии Mussels 1070/2040

подаются в бульоне и с картофелем фри served in a pot and with French fries

Чеснок и сливки Garlic and cream	Томат и базилик Tomato and basil	Вино и лимонграсс Wine and lemongrass
--	--	---

Креветки на льду Shrimp on ice

Северная Northern prawn на одного / на двоих **1000/2000**

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 паба 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 насыщенный солодовый вкус, добавляя освежающий аромат хмеля 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.

Флорефф Блонд Floreff 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 Affigem Blonde **6,8% 15%** 360/460

Древнее аббатское, с ароматом хлеба, специй, цитруса и ванили.

Шато Холидей 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

Морковно-сельдереевые палочки Carrot and celery sticks 190

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

Батат фри с соусом дорблю Batat fries with dorblu sauce 620

Картофель фри с соусом гольф French fries with golf sauce 420

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

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

Куриные крылышки Chicken wings 490

Сырные крокеты с черносмородиновым соусом Cheese croquettes with blackcurrant sauce 550

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

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

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

Жюльен из моллюсков Julien of clams 590

Паштет из куриной печени Chicken liver pate 420

Супы Soups

Гуляш по-фламандски Flemish goulash soup 590

Грибная похлёбка Mushroom soup 340

Рыбный ватерзой Fish waterzooi 680

Куриный бульон Chicken broth 340

Темное Dark

Бургунь де Фландер Bourgogne des Flandres **5% 14%** 410/620

Уникальный винный вкус этого пива является результатом купажирования 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.

Штраффе Хендрик Квадрюпель Straffe Hendrik Quadrupel **11% 22%** 595/870

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!

98
Независимый рейтинг пива
Independent world beer rating

К
Фирменный сорт
Komitet branded beer

Старты и салаты Starters and Salads

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

Томаты со страчателлой и рукколой Tomatoes with strachatella and arugula 590

Салат из свежих овощей Salad of fresh vegetables 550

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

Цитрусовый салат с креветками Citrus salad with prawns 550

Салат боул с киноа, лососем, авокадо и бобами эдамамэ Bowl salad with quinoa, salmon, avocado and edamame beans 690

Салат с камчатским крабом King crab salad 850

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

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

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

Салат с брискетом Salad with brisket 690

Салат с баварскими колбасками Salad with bavarian sausages 450

Вителло Тоннато со свежим тунцом Vitello Tonnato with fresh tuna 840

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

Море Seafood

Лосось с кремом из цветной капусты Salmon with cauliflower cream 1200

Фиш энд Чипс Fish & Chips 720

Стейк из тунца с киноа и кукурузой Grilled tuna steak with quinoa and corn 970

Дорадо аква пацца Dorado aqua pazza 1100

Кальмары в томатной сальсе Squid in tomato salsa 790

Соте из морепродуктов Seafood saute 850

Хлеб Bread

Хлебная корзина Bread basket 250

Чёрный хлеб Brown bread 150

Чиабатта Ciabatta 190

Приготовлено в копильне
Cooked in a smokehouse

Вегетарианское блюдо
Vegetarian dish

Бельгийское блюдо
Belgian dish

Новинка в меню
New position

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 Timmermans Kriek Lambicus **4% 12%** 390/560

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%** 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

МИРАТОРГ*
*Используется мясо молодых бычков
Блэк Ангус, 200 дней зернового откорма

СТЕЙКИ STEAKS Шеф рекомендует прожарку MEDIUM	Нью-Йорк New York 1990	Рибай Rib Eye 2700	Скёрт Skirt 1400	Фланк Flank 1400
---	--	--	--------------------------------------	--------------------------------------

Цыплёнок с битыми огурцами и соусом из хрена Chicken with smashed cucumbers and horseradish sauce 850

Бедро индейки с картофелем и беконом Turkey thigh with potatoes and bacon 790

Утиная грудка с каштановым пюре и сливой хойсин Duck breast with chestnut puree and hoisin plum 850

Утиная ножка конфи с пюре / с киноа и пармезаном Duck leg confit with mashed potatoes / quinoa with parmesan 890

Свинные рёбра со сливовым BBQ / медово-горчичным соусом Pork ribs in plum BBQ sauce / honey mustard sauce 890

Охотничьи колбаски с пармантье Hunter's sausages with parmentier 740

Бефстроганов с картофельным пюре Beef Stroganoff with mashed potatoes 840

Брикет с картофельным пюре и абрикосовым демиглясом Brisket with mashed potatoes and apricot demiglas 950

Говяжий стейк с соусом бургунь и картофельным пюре Beef steak with bourgogne sauce and mashed potatoes 1100

Бургеры Burgers

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

Бургер Цезарь Burger Caesar 620

Бургер Техас с горгонзоллой и яйцом пашот Texas burger with gorgonzola and poached egg 690

Ассорти колбас на компанию Sausage platter 2300

Мясное ассорти Meat feast 3900

Блюдо на компанию Shareables

Ассорти колбас на компанию Sausage platter 2300

Мясное ассорти Meat feast 3900

Гарниры, десерты Side dishes, desserts