

## КОМИТЕТ

### Овощи Vegetables

<small>CHEF</small> Овощи гриль с чимичурри	390
Grilled vegetables with chimichurri	
Картофельное пюре с пармезаном и трюфельным маслом	250
Mashed potatoes with parmesan and truffle oil	
<small>NEW</small> Зелёный гарнир Green garnish	450
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	90
Котлета из говядины на бургер Beef patty for burger	350
Креветки жареные Fried shrimp	300
Куриное бедро копченое Smoked chicken thigh	210
Копчёный лосось Smoked salmon	300
Лук красный Red onion	20
Карамелизированный лук Caramelized onions	50
Огурец свежий/соленый/маринованный Cucumber fresh/salted/pickled	90
Огурец кимчи Cucumber kimchi	120
Оливки Тонде Tonde Olives	280
Тёртый пармезан Grated parmesan	90
Томаты Tomatoes	80
Халапеньо Jalapeno	50
Чеддер Cheddar	80
Яйцо пашот Poached egg	50
Соусы в ассортименте Assorted sauces	от 60

### Сладкое Desserts

<small>CHEF</small> Бисквит с ревенем и кислицей	480
Sponge cake with rhubarb and oxalis	
<small>NEW</small> Ананас на гриле с сорбетом из крыжовника	420
Grilled pineapple with gooseberry sorbet	
Шоколадный флан с бананом в соленой карамели	450
Chocolate flan with banana in salted caramel	
Чизкейк Сан-Себастьян Cheesecake San Sebastian	420
Льежская вафля Liege waffle	270
Топпинги к вафлям Toppings for waffles:	
Солёная карамель Salted caramel	120
Шарик мороженого Ice cream (1 scoop)	120
Взбитые сливки Whipped cream	120
Банан в солёной карамели Banana in salted caramel	120
Шоколадный соус Chocolate sauce	120
Льежский сироп Liege syrup	120
Орехи карамелизированные Caramelized nuts	120
Мёд Honey	80



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



Original  
Belgian

www.komitet.group  
originalbelgian

Ardenne

**-10% TAKE AWAY**  
**НАВЫНОС**



**Меню**  
Menu

**Гостевые краны** Guest taps

- NEW** **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 пенкой и знаменитым лавинным эффектом.
- NEW** **Бюльви Рустик Буллеви Рустик** 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

**К** **Сантè! Santè!** 5,4% 12% 295/395  
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% 390/530  
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% 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

**CHEF** **Фланк в сливочном масле и розмарине** 1600  
Flank in butter with rosemary

**Нью-Йорк сухого вызревания** New York Dry Aged 2600

**Рибай сухого вызревания** Rib eye Dry Aged 3650

**Стейки** Steaks

**NEW** **Фланк** Flank 1100

**Скёрт** Skirt 1100

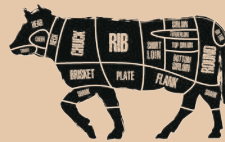
**Нью-Йорк** New York 1990

**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

**К** **Ватерзой Лагер** Waterzooi Lager 4,5% 12% 295/395  
Сбалансированный лагер, с чистым солодовым вкусом, мягкой горечью, и выразительным ароматом. Специальная варка для паба Waterzooi.

**Гордон Файв** Gordon Five 5% 12% 390/530  
Светло-золотистый лагер с приятным цветочным ароматом. Лёгкий и освежающий.

**Бургунь де Фландер Блонд** Bourgogne des Flandres Blond 5,5% 13% 410/595  
Вкус лёгкий, с мягким ощущением сладости зерна и сливочным послевкусием.

**Борнем Блонд** Bornem Blond 6,5% 14% 420/580  
Прекрасный молодой эль с мягким, но в то же время насыщенным вкусом. Вкус пива сбалансированный, с приятными нотами солода и фруктов.

**NEW** **Стинбрюгге блонд** Steenbrugge Blond 6,5% 15% 390/540  
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.

**Делириум Тременс** Delirium Tremens 8,5% 16% 450/595  
Сладкое солодовое начало вкуса пива сменяется хмелевой терпкостью и пряными оттенками. Текстура гладкая, послевкусие сухое, долгое, сильное, с некоторыми фруктовыми нюансами.

**NEW** **Бутылочное в Beer Book** 98  
Check our Beer Book for bottled!

**Независимый рейтинг пива** Independent world beer rating

**К** **Фирменный сорт Комитет** Komitet branded beer

**Закуски** Snacks

<b>Бастурма</b> Basturma 390	<b>Сыровяленый вепрь</b> Dried wild boar 540
------------------------------	--

**CHEF** **Бельгийские колбаски** Belgian sausages 540

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

**Гренки с сыром чеддер и чесноком** 370  
Rye bread rusks with cheddar cheese and garlic

**Батат фри с соусом дорблю** Batat fries with dorblu sauce 550

**NEW** **Запечённый батат со страчателлой и трюфельным соусом** 550  
Baked sweet potato with strachatella and truffle sauce

**Картофель фри с соусом гольф** French fries with golf sauce 380

**Картофель фри с трюфельным соусом и пармезаном** 550  
French fries with truffle sauce and parmesan

**Кебаб с соусом дзадзики** Kebab with zajiki sauce 590

**Куриные крылышки** Chicken wings 470

**NEW** **Халуми с ежевикой и вареньем из крыжовника** 580  
Haloumi with blackberries and gooseberry jam

**Сырные крокеты с черносмородиновым соусом** 520  
Cheese croquettes with blackcurrant sauce

**Крокеты из морепродуктов** Seafood croquettes 590

**Улитки по-бургундски** Snails in garlic-herb butter 620

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

**Тигровые креветки фри с имбирным соусом** 730  
Prawns fries with ginger sauce

**Жареные креветки с чесноком и эстрагоном** 680  
Fried shrimps with garlic and tarragon

**Паштет из куриной печени** Chicken liver pate 420

**Супы** Soups

**CHEF** **Крем-суп из батата с кальмаром** 480  
Sweet potato cream soup with squid

**Гуляш по-фламандски** Flemish goulash soup 550

**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 / borodinsky

**Чиабатта** Ciabatta 190

**Темное** Dark

**Бургунь де Фландер** Bourgogne des Flandres 5% 14% 410/595  
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% 390/520  
Кисло-сладкий коричневый фламандский эль, с оттенками вишни и карамели.

**NEW** **Стинбрюгге Дюббель** Steenbrugge Dubbel Brune 6,5% 15% 390/540  
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% 420/580  
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% 420/580  
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.

**NEW** **Сен Бернардус Приор** St. Bernardus Prior 8% 15% 450/580  
Пиво рубинового цвета с насыщенным солодовым ароматом, идеальным балансом сладости и хмелевой горечи с цветочными и фруктовыми оттенками. Варят по оригинальному рецепту пивоварения от ордена трапистских монахов Westvleteren.

**Штраффе Хендрик Квадрюпель** 98 540  
**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.

**Старты и салаты** Starters and Salads

**CHEF** **Салат с тыквой, креветками и страчателлой** 620  
Salad with pumpkin, shrimp and strachatella

**CHEF** **Овощной салат с радиchio, цыплёнком и апельсином** 520  
Vegetable salad with radicchio, chicken and orange

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

**Льежский салат с панчеттой и яйцом пашот** 480  
Liege salad with panchetta and poached egg

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

**NEW** **Зелёный салат** Green salad 550

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

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

**NEW** **Салат с кальмаром лологи и артишоками** 820  
Salad with squid loligo and artichokes

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

**NEW** **Тартар из фланка с чипсами из батата** 650  
Flank tartare with sweet potato chips

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

**Вителло Тоннато со свежим тунцом** Vitello Tonnato with fresh tuna 790

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

**Бургеры** Burgers

**CHEF** **Бургер с котлетой из говядины, горгонзолой и малиновым соусом** 720  
Burger with beef patty, gorgonzola and raspberry sauce

**Брюггер с котлетой из говядины и картофелем фри** 750  
Brugger with beef patty and french fries

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

**Бургер Цезарь** Burger Caesar 620

**Фруктовое** Fruit

**К** **Крак де Крик** Krak de Kriek 4% 15% 295/395  
Ароматный фруктовый эль в классическом стиле бельгийского Крика. Изыщный 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.

**NEW** **Тиммерманс Пеш Ламбикус** 390/560  
**Timmermans Pêche Lambicus 4% 12%**

Аромат этого пива очень приятный, вкус бархатистый, отличающийся своей сбалансированной и ненавязчивой сладостью.

**Черри Руби** Cherry Ruby 7% 17% 360/460  
Насыщенный, кисло-сладкий эль с нотами вишни и лёгкой горечью миндаля.

**Делириум Рэд** Delirium Red 8% 18,2% 480/595  
Вишнёвая «бомба» от пивоварни Huyghe. Крепкое умеренно сладкое, с ароматом вишни и цветов бузины.

**Петрюс Эйджд Рэд** Petrus Aged Red 8,5% 20% 480/595  
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% 450/595  
Насыщенный, свежий и с приятной горечью – настоящий ИПА, сваренный из пяти лучших сортов хмеля.

**Мясо** Meat

**CHEF** **Говяжий стейк с белыми грибами** 1100  
Beef steak with porcini mushrooms

**Цыплёнок с битыми огурцами и соусом из хрена** 790  
Chicken with smashed cucumbers and horseradish sauce

**NEW** **Баллотин из курицы с соусом бигарад** 750  
Chicken ballotin with bigarad sauce

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

**Говяжий стейк с соусом бургунь и картофельным пюре** 990  
Beef steak with bourgogne sauce and mashed potatoes

**Бефстроганов с пюре из печёного чеснока** 840  
Beef Stroganoff with mashed baked garlic

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

**Охотничьи колбаски с пармантье** 650  
Hunter's sausages with parmentier

**NEW** **Мидии** Mussels 970/1940  
подаются в бульоне и с картофелем фри served in a pot and with French fries

<b>Чеснок и сливки</b> Garlic and cream	<b>Томат и базилик</b> Tomato and basil	<b>Вино и лемонграсс</b> Wine and lemongrass
---	---	--

**Море** Seafood

**CHEF** **Дальневосточный гребешок с жареными персиками** 1180  
Far Eastern scallop with fried peaches

**Треска с фенхелем, соусом биск и пастой орзо** 890  
Cod with fennel, bisque sauce and orzo paste

**Запечённый лосось с авокадо на гриле** 1100  
Baked salmon with grilled avocado

**Фиш энд Чипс** Fish & Chips 720