

# КОМИТЕТ

## Овощи Vegetables

- 🍷 Печёные овощи Baked vegetables... 390
- Картофельное пюре с пармезаном и трюфельным маслом... 250  
Mashed potatoes with parmesan and truffle oil
- NEW 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
- Пармезан 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

- Шоколадный флан с бананом в солёной карамели... 450  
Chocolate flan with banana in salted caramel
- Чизкейк Сан-Себастьян Cheesecake San Sebastian... 420
- NEW Ананас на гриле с сорбетом из крыжовника... 420  
Grilled pineapple with gooseberry sorbet
- Тарт Татен с яблоком и джелато... 350  
Tarte Tatin with apple and gelato
- Льежская вафля... 270  
Liege waffle
- 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



-10% TAKE AWAY  
НАВЫНОС



### 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.



delivery.originalbelgian.ru  
Самая бельгийская  
**ДОСТАВКА**



Bruxelles

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

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

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

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

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



www.komitet.group  
originalbelgian

# Меню Menu

**Гостевые краны** Guest taps

- NEW** **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 пенкой и знаменитым лавинным эффектом.
- NEW** **ДаДа Сидр** DaDa Cider **#2 5%**  
Сладковатый, мягкий, гармоничный вкус сидра сочетает нежные тона яблока и персика, фруктовую кислинку и приятное послевкусие.

**Пшеничное** Wheat

**К** **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

**Светлое** Light

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

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

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

**Борнем Блонд** Bornem Blond 6,5% 14%  
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%  
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%  
Древнее аббатское, с ароматом хлеба, специй, цитруса и ванили.

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

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

**Независимый рейтинг пива** Independent world beer rating

**Фирменный сорт Комитет** Komitet branded beer

**Темное** Dark

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

**NEW** **Стинбрюгге Дюббель** Steenbrugge Dubbel Brune 6,5% 15%  
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%  
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%  
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%  
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** 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

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

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

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

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

**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**

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

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

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

**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**  
Olivier with smoked chicken thigh and peas **390**

**Море** Seafood

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

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

**Фиш энд Чипс**  
Fish & Chips **720**

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

**Гребешок с кукурузным птитимом**  
Scallop with corn pttitime **750**

**Хлеб**  
Bread

**Хлебная корзина** Bread basket **250**  
**Чёрный хлеб** Brown bread **150**  
**Чиабатта** Ciabatta **190**

**Фруктовое** Fruit

**К** **Крак де Крик** Krak de Kriek 4% 15%  
Ароматный фруктовый эль в классическом стиле бельгийского Крика. Изыщный кисло-сладкий вкус с яркими тонами спелой вишни. **295/395**

**Тиммерманс Крик Ламбикус**  
Timmermans Kriek Lambicus 4% 12% **390/560**

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

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

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

**Петрюс Эйджд Рэд** Petrus Aged Red 8,5% 20%  
Пиво насыщенного тёмно-бордового цвета, с ароматом вишнёвой косточки, нотами дубовой бочки и жжёного солода **480/595**

**Янтарное** Amber

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

**Мартин'с Дабл ИПА** Martin's Double IPA 6,5% 16%  
Насыщенный, свежий и с приятной горечью – настоящий ИПА, сваренный из пяти лучших сортов хмеля. **450/595**

**Мясо** Meat

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

<b>СТЕЙКИ STEAKS</b> Шеф рекомендует прожарку MEDIUM	<b>Нью-Йорк</b> New York <b>1990</b>	<b>Рибай</b> Rib Eye <b>2700</b>	<b>Скёрт</b> Skirt <b>1100</b>	<b>Фланк</b> Flank <b>1100</b>
---	--	--	--------------------------------------	--------------------------------------

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

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

**Бургер Цезарь**  
Burger Caesar **620**

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

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

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

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

**Рёбро быка с соусом вьерж и цукини**  
Bull rib with vierge sauce and zucchini **1990**

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

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

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

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

**NEW** **Каре ягнёнка с соусом чимичурри**  
Lamb rack with chimichurri sauce **1750**

**Блюдо на компанию** Shareables

**Ассорти колбас на компанию** Sausage platter **2300**

**Мясное ассорти** Meat feast **3900**

**Специалитеты** Specialties

**Живые морепродукты из аквариума**

**Морской Ёж** Sea urchin 1 шт. **430**  
Полезный морепродукт, богатый витаминами и минералами. Он поддерживает иммунную систему организма, выводит шлаки и радионуклиды. Почти не имеет противопоказаний.

**Вонголе** Vongole..... **890**  
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. **520**  
Единственный двустворчатый моллюск с кровеносной системой и содержит гемоглобин

**Устрицы** Oysters ..... 1 шт. **570**

**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 лимонграсс</b> Wine and lemongrass
--	--	---

**NEW** **Креветки на льду** Shrimp on ice  
**Северная** Northern prawn..... на одного / на двоих **900 / 1800**

**Блюда от нашего шеф-повара**  
Dishes from our chef

- Тартар из тунца** Tuna tartare **650**
- Холодный борщ** Cold borscht **390**
- Ножка кролика томлёная в тёмном пиве**  
Rabbit leg stewed in dark beer **1190**
- Тарт с черникой** Blueberry Tart **450**
- Трюфели с горгонзолой**  
Truffles with gorgonzola **250**

