

by Original Belgian

BEERBOOK



БОЛЬШОЙ ПИВНОЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

FRITAS

Пиво  
оригиналы

МЕЖДУНАРОДНЫЙ,  
ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНЫЙ,  
КРУГОСВЕТНЫЙ  
И ЕЩЁ КАКОЙ ДУШЕ  
УГОДНО ГАСТРОПАБ

МЕНЮ

МЕНЮ

МЕНЮ

MEAT

**ДОБАВКИ** ADDITIVES

Айсберг Iceberg 55 г	80
Бекон Bacon 30 г	120
Котлета на бургер Burger cutlet 110 г	250
Лук красный Red Onion 15 г	20
Огурец свежий/соленый Cucumber fresh/salted 50 г	60
Перец чили Chili pepper 2 г	30
Помидоры Tomatoes 50 г	80
Халапеньо Jalapenos 15 г	50
Чеддер Cheddar 30 г	80

Бесплатная доставка любимых блюд со всего мира через удобное приложение



ios



android

SHARING IS CARING



\*ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ, СО ВСЕГО МИРА, КОТОРЫМИ УДОБНО ДЕЛИТЬСЯ С ДРУЗЬЯМИ

Бренд-шеф — Сергей Синявин  
Шеф-повар — Наталья Хафизова  
Управляющий — Юлия Ветрова

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.



КОМИТЕМ привилегий\*\*\*



Подробные сведения о весе, БЖУ и калорийности продуктов

W

by Original Belgian

Ежедневно, 12:00 – 02:00

ул. Ефимова, Злит/А

Бронь столов:  
+ 7 (812) 996-12-76

@waterzooi.pub

КОМИТЕТ

КОМИТЕТ

WTF IS

WATERZOOI



BURGERS



Ежедневно,  
12:00 – 02:00

ул. Ефимова, Злит/А

Бронь столов:  
+ 7 (812) 996-12-76

@waterzooi.pub

## СТАРТЫ STARTS

	<b>Морковно-сельдереевые палочки</b> <sup>NEW</sup> Carrot and celery sticks 160r	<b>190</b>
	<b>Оливки Тондо\Каламата</b> <sup>NEW</sup> Tondo Olives\Kalamata 100r	<b>320</b>
	<b>Бастурма</b> Basturma 50/20r	<b>320</b>
	<b>Улитки по-Бургундски</b> Snails in Burgundy 150r	<b>550</b>
	<b>Тартар из лосося с вафлей из корня сельдерея</b> Salmon tartare with celery root waffle 105/90r	<b>620</b>
	<b>Карпаччо из говядины с гуакамоле</b> Beef carpaccio with guacamole 180r	<b>520</b>

## САЛАТЫ SALADS

	<b>Салат оливье с куриным бедром</b> <sup>NEW</sup> Olivier salad with chicken thigh 210r	<b>390</b>
	<b>Салат с копчёными колбасками</b> Smoked sausage salad 245r	<b>420</b>
	<b>Овощной салат с фетой</b> Vegetable salad with feta 250r	<b>390</b>
	<b>Салат с морепродуктами</b> Seafood salad 200r	<b>550</b>
	<b>Салат Цезарь с цыплёнком</b> Caesar salad with chicken 190r	<b>420</b>

## СУПЫ SOUPS

	<b>Рыбный Waterzooi</b> Fish Waterzooi 350r	<b>490</b>
	<b>Борщ с копчёным смальцем</b> Borscht with smoked lard 330/60/40/40r	<b>420</b>
	<b>Куриный суп лапша</b> Chicken Noodle soup 350r	<b>320</b>
	<b>Суп том ям</b> Tom yam soup 360r	<b>570</b>

## ЗАКУСКИ SNACKS

	<b>Вителло тоннато</b> Vitello tonnato 80/40/20/55r	<b>580</b>
	<b>Креветки катаифи</b> Kataifi prawns 120/40r	<b>490</b>
	<b>Паштет из куриной печени</b> Chicken liver pate 70/50/30/15r	<b>390</b>
	<b>Булочки бао со свиным ребром</b> Bao buns with pork rib 270r	<b>390</b>
	<b>Фишболы с креветками</b> Fishballs with shrimp 110/40r	<b>450</b>
	<b>Хрустящий баклажан с соусом чимай</b> Crispy eggplant with chimay sauce 160r	<b>370</b>
	<b>Гренки с сырным соусом</b> CROUTONS with cheese sauce 110/60r	<b>290</b>
	<b>Цветная капуста</b> Cauliflower 150/40r	<b>370</b>
	<b>Камамбер фри с брусничным соусом</b> Camembert fries with lingonberry sauce 170/40r	<b>590</b>
	<b>Куриные крылья в соусе BBQ</b> Chicken wings in BBQ sauce 375r	<b>380</b>
	<b>Стрипсы из птицы в соусе чипотл</b> Poultry strips in chipotle sauce 170/40r	<b>450</b>
	<b>Тигровые креветки фри с имбирным соусом</b> Tiger prawns with ginger sauce 160/40r	<b>590</b>
	<b>Кальмары фри с соусом айоли</b> Squid fries with aioli sauce 90/50/40r	<b>490</b>
	<b>Форшмак из Олюторской сельди</b> Forshmak from Olyutorskaya herring 195/35r	<b>380</b>

## КАРТОФЕЛЬ FRIES

	<b>Батат фри</b> <sup>NEW</sup> Sweet potato fries 300r	<b>550</b>
	<b>Картофельная вафля со свиным ребром</b> Potato waffle with pork rib 130/155r	<b>550</b>
	<b>Картофельная вафля с лососем и яйцом пашот</b> Potato waffle with salmon and poached egg 130/150r	<b>680</b>
	<b>Картофель фри с трюфельным соусом</b> French fries with truffle sauce 200/60r	<b>490</b>
	<b>Картофель фри с соусом гольф</b> French fries with golf sauce 200/40r	<b>350</b>
	<b>Картофель фри с сыром и беконом</b> French fries with cheese and bacon 220r	<b>460</b>

# Разливное пиво

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

## СВЕТЛОЕ LIGHT

<b>Ватерзой Лагер</b> Waterzooi Lager 4,5% КОМИТЕТ	<b>295/395</b>
Сбалансированный лагер, с чистым солодовым вкусом и выразительным ароматом. Совместная специальная варка от пивоварни New Riga's и паба Waterzooi.	

<b>Литовел Премиум</b> <sup>NEW</sup> Litovel Premium 5,3% Czech Republic	<b>360/490</b>
Светлый чешский лагер премиум класса, сваренный традиционным способом. Пиво характеризуется ярким, насыщенным вкусом и выразительным ароматом.	

<b>Стинбрюгге Блонд</b> <sup>NEW</sup> Steenbrugge Blond 6,5% Belgium	<b>390/540</b>
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.	

<b>Аффлигем Блонд</b> <sup>NEW</sup> Affligem Blonde 6,8% Russia	<b>360/460</b>
Древнее аббатское, с ароматом хлеба, специй, цитруса и ванили.	

<b>Джоус Атомная Прачечная</b> Atomnaya Prachechnaya 7,2% Russia	<b>370/490</b>
Культовый сорт, воплощающий в своем вкусе все то, что мы любим в IPA: шквал ароматной горечи, переливающийся оттенками цитрусовых фруктов и долгим послевкусием.	

## ПШЕНИЧНОЕ WHEAT

<b>Сантэ!</b> Santé! 5,4% КОМИТЕТ	<b>295/395</b>
Освежающий пшеничный эль на стыке бельгийской и немецкой пивоваренных культур. Легкие цитрусы в аромате, ноты специй и фруктов во вкусе.	

<b>Вайсмюллер Хефевайсбир</b> <sup>NEW</sup> WeissMuller Hefeweissbier 5,3% Germany	<b>350/490</b>
Светлый пшеничный эль с мягким вкусом и приятным ароматом. Солодная основа из ячменного и пшеничного солода придает пиву полноту и легкие медовые нюансы.	

<b>Гризетт Бланш</b> Grisetette Blanche 5,5% Belgium	<b>390/530</b>
Мягкое, сливочное, освежающее пиво, с нотами банана, кориандра, цитрусовых, пшеницы, сухим послевкусием с характерной кислинкой.	

## БУРГЕРЫ И ЕЩЕ КОЕ-ЧТО BURGERS AND SOMETHING ELSE

	<b>Бургер из сочной говядины с сыром дорблю</b> Juicy beef burger with dorblue cheese 325r	<b>550</b>
	<b>Бургер с цыплёнком</b> Burger with chicken 285r	<b>490</b>
	<b>Бургер со свиным ребром</b> Pork rib burger 290r	<b>520</b>
	<b>Бробургер</b> BroBurger 760r	<b>1100</b>
	<b>Бургер с креветками</b> Burger with shrimp 240r	<b>490</b>
	<b>Хот-дог с бельгийской колбаской</b> Hot dog with Belgian sausage 255r	<b>490</b>
	<b>Хот-дог с рваной свиной</b> Hot dog with torn pork 210r	<b>450</b>

## ГОРЯЧЕЕ MAIN COURSE

	<b>Куриная грудка с цветной капустой</b> Chicken breast with cauliflower 240r	<b>470</b>
	<b>Утиная ножка конфи с булгуром</b> Duck leg confit with bulgur 370r	<b>790</b>
	<b>Телячьи щёчки с киноа</b> Veal cheeks with quinoa 270r	<b>850</b>
	<b>Бефстроганов</b> Beef stroganoff 255r	<b>620</b>
	<b>Колбаски краинские с бельгийским ступпом</b> Kraijnski sausages with Belgian stump 130/110/40r	<b>650</b>
	<b>Пельмени ручной лепки со сметаной</b> Handmade dumplings with sour cream 240/60r	<b>390</b>
	<b>Треска Аква Пацца</b> Cod Aqua Pazza 90/140r	<b>550</b>
	<b>Стейк из лосося в унаги соусе</b> Salmon steak in unagi sauce 120/190r	<b>890</b>

## ЯНТАРНОЕ И ТЁМНОЕ AMBER AND DARK

<b>Палм</b> Palm 6,4% Belgium	<b>390/530</b>
Очень питкий сорт, с оттенками карамельного солода и мягкой сухостью хмеля. Марка №1 среди бельгийских янтарных сортов.	

	<b>Блэк Шип Айриш Стаут</b> Black Sheep Irish Stout 4% Russia	<b>320/460</b>
Настоящий ирландский стаут, сваренный по всем канонам, с добавлением жареного солода, сухой и бархатистой, с нежной кремовой пенкой и знаменитым лавинным эффектом.		

<b>Сен Питерс Плам Портер</b> St. Peter's Plum Porter 5% England	<b>390/530</b>
Необычный темный эль, изготовленный с щедрой порцией черных слив. Его рецептура содержит также шоколадные разновидности солода и английские сорта хмеля. В его богатом и приятно-сладком вкусе доминируют сливовые оттенки.	

<b>Бургунь де Фландер</b> Bourgogne des Flandres 5% Belgium	<b>410/595</b>
Уникальный винный вкус этого пива является результатом купажа темного эббатского эля и ламбика, который затем выдерживают в бочках из-под порто.	

<b>Стинбрюгге Дюббель</b> <sup>NEW</sup> Steenbrugge Dubbel Bruue 6,5% Belgium	<b>390/540</b>
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.	

<b>Сен Бернардус Приор</b> <sup>NEW</sup> St. Bernardus Prior 8% Belgium	<b>450/580</b>
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 Westvlieteren.	

<b>Лефорт Дарк</b> <sup>NEW</sup> LeFort Dark 10% Belgium	<b>460</b>
Сложное, богатое пиво красно-коричневого цвета, во вкусе которого преобладают сладко-фруктовые тона. Жареные, тёмные солода придают аромату и вкусу легкие шоколадно-карамельные нюансы.	

## ФРУКТОВОЕ FRUIT

<b>Крак де Крик</b> Krak de Kriek 4% КОМИТЕТ	<b>295/395</b>
Ароматный фруктовый эль в классическом стиле бельгийского Крика. Изящный кисло-сладкий вкус с яркими тонами спелой вишни.	

<b>Тиммерманс Крик Ламбикус</b> Timmermans Kriek Lambicus 4% Belgium	<b>390/530</b>
Вишневый ламбик с кислинкой светлого хереса от одной из старейших в мире пивоварен.	

<b>Черри Руби</b> Cherry Ruby 7% Russia	<b>360/460</b>
Насыщенный, кисло-сладкий эль с яркими интонациями вишни и легкой горечью миндаля.	

<b>Делириум Рэд</b> Delirium Red 8% Belgium	<b>480/595</b>
Вишневая «бомба» от пивоварни Huyghe. Крепкое, умеренно сладкое, с ароматом вишни и цветов бузины.	

<b>Дада Сидр</b> DaDa Cider #2 5% Russia	<b>360/460</b>
Сладковатый, мягкий, гармоничный вкус сидра сочетает нежные тона яблока и персика, фруктовую кислинку и приятное послевкусие.	



## ЛАНЧИ LUNCH

по будням  
12:00 – 16:00



	<b>Стейк Чак ролл</b> <sup>NEW</sup> Steak Chuck Roll 180/60r	<b>920</b>
	<b>Стейк Трай-тип</b> <sup>NEW</sup> Tri-type Steak 180/60r	<b>920</b>
	<b>Стейк Скёрт</b> <sup>NEW</sup> Steak Skert 180/60r	<b>920</b>
	<b>Стейк Вегас</b> <sup>NEW</sup> Vegas Steak 180/60r	<b>920</b>
	<b>Стейк бейсбол</b> Steak baseball 150/100r	<b>920</b>
	<b>Стейк фланк</b> Steak flank 170/30r	<b>990</b>
	<b>Стейк с соусом Пепе Верде</b> Steak with Pepe Verde sauce 150/60r	<b>990</b>
	<b>Свиные рёбра в соусе Чипотл</b> Pork ribs in Chipotle sauce 300r	<b>720</b>
	<b>Свиные рёбра в медово-горчичном соусе</b> Pork ribs in honey mustard sauce 280/40/60/30r	<b>720</b>
	<b>Свиные рёбра в соусе барбекю</b> Pork ribs in barbecue sauce 330r	<b>720</b>
	<b>Сет из 3 видов свиных рёбер</b> <sup>NEW</sup> Set of 3 types of pork ribs 965r	<b>1500</b>

**Весь гриль готовим на открытом огне с 17:00 до 21:00**



**ЗАКАЖИ ГРИЛЬ МЕНЮ НА ДАЧУ**  
ORDER A GRILL MENU FOR THE COTTAGE

## ПИВНАЯ КАРУСЕЛЬ • КРУГОСВЕТКА 550

5 СОРТОВ ПИВА ИЗ 5 РАЗНЫХ СТРАН

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

DISHES FOR THE COMPANY

	<b>Surf and Turf</b> 130/100/45/40/65r	<b>1700</b>
	<b>РазКолбас</b> RasKolbas 530/40/40/40r	<b>1500</b>
	<b>Плато из креветок с азиатским соусом</b> Shrimp plateau with Asian sauce 230/60/40r	<b>1100</b>
	<b>Фермерский цыплёнок с соусом чимай</b> Farm chicken with chimay sauce. 650/80/160r	<b>790</b>
	<b>Сет Waterzooi</b> Seth Waterzooi 380/290/200/190r	<b>1700</b>
	<b>Мидии чеснок-сливки</b> Mussels garlic cream 500/100   1000/100r	<b>970   1940</b>
	<b>Мидии в белом вине</b> Mussels in white wine 500/100   1000/100r	<b>970   1940</b>
	<b>Мидии Том Ям</b> Mussels Tom Yam 500/100   1000/100r	<b>970   1940</b>

## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

	<b>Овощи гриль</b> Grilled vegetables 210r	<b>390</b>
	<b>Бейби картофель</b> Baby potatoes 150r	<b>230</b>
	<b>Картофельное пюре</b> Mashed potatoes 200r	<b>230</b>
	<b>Бельгийский ступп</b> Belgian stump 230r	<b>240</b>
	<b>Киноа с пармезаном</b> <sup>NEW</sup> Belgian stump 180r	<b>320</b>

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

	<b>Бельгийская вафля</b> Belgian waffle 100r	<b>240</b>
	<b>Шоколадный флан</b> Chocolate flan 135r	<b>390</b>
	<b>Профитроли с кремом из маракуйи</b> <sup>NEW</sup> Profiteroles with passion fruit cream 225r	<b>390</b>
	<b>Трюфель шоколадно-кокосовый</b> Chocolate coconut truffle 90r	<b>300</b>
	<b>Мороженное в ассортименте</b> Ice cream assortmt 60r	<b>90</b>



Готовим ночью



Все, что делается во фритюре и шерится на компанию.

**NEW**

Новое блюдо



Хиты Original Belgian



Интернациональное блюдо