

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/соленый/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
Льежская вафля Liege waffle	270
Топпинги к вафлям Toppings for waffles:	
Солёная карамель Salted caramel	150
Шарик мороженого в ассортименте Assorted 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 Брюгге

Брюгге сохранил почти в неприкосновенности свой средневековый облик. Его называют «сонным Брюгге», и он действительно спит среди роскоши древних сооружений, горбчатых мостиков и зеленых набережных. Здесь не важно в каком направлении гулять, в Брюгге нет одного туристического маршрута и исторического центра.

Бренд-шеф — **Сергей Синявин**
Шеф-повар — **Григорий Ушаков**
Управляющий — **Святослав Петренко**

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

Original Belgian



Меню
Menu

Brugge

-10% TAKE AWAY
НАВЫНОС

Гостевые краны Guest taps

Блэк Шип Айриш Стаут 350/480
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% 360/480

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

Пшеничное Wheat

К Санте! Santè! 5,4% 12% 340/480

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, обладает лёгким и ненавязчивым пряным ароматом. Отлично сбалансировано, легко пьется и превосходно освежает!

Бутылочное в Beer Book

Check our Beer Book for bottled!



Независимый рейтинг пива
Independent world beer rating



Фирменный сорт Комитет
Komitet branded beer

Специалитеты Specialties

Залечь на дно в Брюгге

Живые морепродукты из аквариума

Морской Ёж Sea urchin 1 шт. 490

Вонголе Vongole 1080

Белое вино White wine	Чеснок и сливки Garlic and cream
------------------------------	-----------------------------------------

Устрицы Oysters

Жилардо 1 шт. 890

Импорт 1 шт. 600

Анадара Anadara 1 шт. 550

Гребешок Scallop 1 шт. 530

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 лемонграсс Wine and lemongrass
-----------------------------------------	-----------------------------------------	----------------------------------------------

Клешни краба Crab claws 4500

Креветки на льду Shrimp on ice

Северная Northern prawn на одного / на двоих 1000/2000

Бургер с крабом Burger with crab 990

Блюда от шеф-повара

Dishes from our chef

Сальморехо с салями Salmorejo with salami 450

Холодный борщ Cold borscht 390

Сугудай из сига Sugudai from whitefish 380

Льежский салат Liège salad 520

Криспи торт Krispy cake 490



Светлое Light



К Ватерзой Лагер Waterzooi Lager 4,5% 12% 330/460

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.

NEW Кампус Campus 5% 11% 400/550

Этот лёгкий лагер пивоварня Huisghe сварила в честь студенческого братства.

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 Floreffe 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% 350/480

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

К Шато Холидей Chateau Holiday Hoppy Blond 7% 16,5% 380/520

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 450 | **Сыровяленная утка** 590
Basturma | Raw duck

NEW 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

NEW Картофель фри с соусом гольф French fries with golf sauce 420

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

Куриные крылышки Chicken wings 490

NEW Сырные крокеты с черносмородиновым соусом 560
Cheese croquettes with blackcurrant sauce

Кальмары фри с айоли из печёного чеснока 560
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

NEW Жюльен из моллюсков Julien of clams 590

Паштет из куриной печени Chicken liver pate 420

Улитки по-бургундски Bourgogne-style snails 620

Супы Soups

NEW Гуляш по-фламандски Flemish goulash soup 590

NEW 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 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.

Старты и салаты Starters and Salads

NEW Тёплый салат с баклажанами и печёным перцем 550

Warm salad with eggplant and baked pepper

NEW Томаты со страчателлой и рукколой 590

Tomatoes with strachatella and arugula

Салат из свежих овощей Salad of fresh vegetables 550

Форшмак из олюторской сельди с мисо майонезом 380

Olyutor herring forshmak with miso mayonnaise

NEW Цитрусовый салат с креветками Citrus salad with prawns 550

Салат боул с киноа, лососем, авокадо и бобами эдамамэ 690

Bowl salad with quinoa, salmon, avocado and edamame beans

Салат с камчатским крабом King crab salad 1100

Тартар из лосося с кремом из авокадо и вафлей из батата 720

Salmon tartare with avocado cream and sweet potato waffle

NEW Тартар из говядины с картофельной вафлей 690

Beef tartare with potato waffle

NEW Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном 550

Beef carpaccio with arugula and parmesan

NEW Салат с брискетом Salad with brisket 820

Салат с баварскими колбасками Salad with bavarian sausages 450

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

NEW Оливье с копчёным куриным бедром и горошком 420

Olivier with smoked chicken thigh and peas

Море Seafood

Лосось с кремом из цветной капусты 1200

Salmon with cauliflower cream

Фиш энд Чипс Fish & Chips 720

Стейк из тунца с киноа и кукурузой 970

Grilled tuna steak with quinoa and corn

Дорадо аква пацца Dorado aqua pazza 1100

Кальмары в томатной сальсе Squid in tomato salsa 790

NEW Соте из морепродуктов Seafood saute 850

Хлеб Bread

Хлебная корзина Bread basket 250

Чёрный хлеб Brown bread 150

Чиабатта Ciabatta 190

NEW Приготовлено в копильне
Cooked in a smokehouse

NEW Вегетарианское блюдо
Vegetarian dish

NEW Бельгийское блюдо
Belgian dish

NEW Новинка в меню
New position

Фруктовое Fruit



К Крак де Крик Krak de Kriek 4% 15% 340/480

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% 495/695

Вишнёвая «бомба» от пивоварни Huisghe. Крепкое умеренно сладкое, с ароматом вишни и цветов бузины.

Петрюс Эйджд Рэд Petrus Aged Red 8,5% 20% 495/695

Пиво насыщенного тёмно-бордового цвета, с ароматом вишнёвой косточки, нотами дубовой бочки и жжёного солода

Янтарное Amber



Палм Palm 5,4% 12,4% 420/570

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
---------------------------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

NEW Цыплёнок с битыми огурцами и соусом из хрена 850

Chicken with smashed cucumbers and horseradish sauce

Бедро индейки с картофелем и беконом 790

Turkey thigh with potatoes and bacon

NEW Утиная грудка с каштановым пюре и сливой хойсин 850

Duck breast with chestnut puree and hoisin plum

Утиная ножка конфи с пюре / с киноа и пармезаном 890

Duck leg confit with mashed potatoes / quinoa with parmesan

NEW Свиные рёбра со сливовым BBQ / медово-горчичным соусом ... 890

Pork ribs in plum BBQ sauce / honey mustard sauce

Охотничьи колбаски с пармантье 740

Hunter's sausages with parmentier

Бефстроганов с картофельным пюре 840

Beef Stroganoff with mashed potatoes

NEW Брикет с картофельным пюре и абрикосовым демиглясом ... 1100

Brisket with mashed potatoes and apricot demiglas

Говяжий стейк с соусом бургунь и картофельным пюре ... 1100

Beef steak with bourgogne sauce and mashed potatoes

Бургеры Burgers

Брюггер с котлетой из говядины и картофелем фри 890

Brugger with beef patty and french fries

Бургер Цезарь Burger Caesar 620

Бургер Техас с горгонзолы и яйцом пашот 690

Texas burger with gorgonzola and poached egg

Блюда на компанию Shareables

Ассорти колбас на компанию 2300

Sausage platter

Мясное ассорти Meat feast 3900

Гарниры, десерты

Side dishes, desserts

