

**MEHIO**

**POOL**

**CRUCE DE MARES**

**Ресторанно-готельний комплекс «Cruce de Mares»** (з іспанської Перетин Морів) — це сучасний простір для всієї сім'ї, який поєднав у собі великий басейн з підігрівом та найсучаснішою системою очистки води, ресторан-терасу на свіжому повітрі та дитячий простір **«Лабораторія дитячої радості El Cofre»**, який включає в себе великий дитячий майданчик, ігрову кімнату, театр під відкритим небом, спортивну зону та дитячий басейн.

Кожного дня працює **команда професіоналів** для створення затишку та приємної атмосфери для Вас .

**Концепція кухні ресторану** — це традиційно українська кухня та перетин її смаків та інгредієнтів з кращими традиційними стравами кухонь країн Середземномор'я!

Сподіваємось, що Ви відчуєте любов та турботу в кожній страві нашого комплексу, бо тільки для Вас ми створюємо свої гастрономічні дива!

Головним нашим завданням є **радість та комфорт** кожного нашого гостя! Ми працюємо заради Вашого задоволення!

*З повагою, Ваш Cruce de Mares.*



# FAST FOOD

## ПІЦА 4 СИРИ POOL

Тісто для піци, соус вершковий, моцарела, камамбер, дор блю, пармезан, груша, насіння кунжута

440 г

400 грн



## САЛЯМІ З ОЛИВКАМИ І ФЕТОЮ

тісто для піци, соус томатний, моцарела, салямі, помідори, чорні оливки, фета

440 г

270 грн

## ПІЦА КАПРИЧОЗА

тісто для піци, соус томатний, моцарела, шинка, помідори, печериці, квашений огірок, цибуля

440 г

280 грн

## ПІЦА ЦЕЗАР

тісто для піци, соус вершковий, моцарела, курка гриль, яйце перепелине, мікс салату, соус цезар, пармезан

340 г

340 грн

## ПІЦА МАРГАРИТА

тісто для піци, соус томатний, моцарела, помідори, мікс салату, базиліковий соус

330 г

230 грн



## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ



### ОСЕЛЕДЕЦЬ З ФОРЕЛІ З КАРТОПЛЕЮ

Філе форелі, мариноване у фірмовому маринаді, цибуля синя, олія запашна, томлена картопля

100 г

420 грн

### ЗАКУСКА З БАКЛАЖАНУ ТА КРЕМОМ ІЗ ФЕТИ

Крем із сиру фета, баклажан печений, помідори, часник, чілі солодкий соус, оливкова олія, багет

175/60 г

300 грн



## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

### СИРНА ТАРИЛКА З ЯГІДНИМ СОУСОМ АБО МЕДОМ

Дор блю, сир едам, сир олендер, сир королівський, камамбер, соус ягідний (малина, чорниця, вино червоне, цукор) або мед

150/50 г

440 грн

### ПАШТЕТ З ЧІБАТОЮ ТА КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ

Паштет з курячої печінки (печінка куряча, морква, цибуля, вершки, масло вершкове), пашет курячий (вершки, філе курки, морква, цибуля, сир вершковий, масло вершкове), чіабата, карамелізована цибуля

150/50 г

380 грн



## САЛАТИ

### САЛАТ З ПЕЧЕНОГО БУРЯКА ТА ГРУШІ ПІД ГОРІХОВИМ СОУСОМ

Буряк печений, груша, бринза болгарська, мікс салатного листя, соус горіховий (горіх грецький, олія, часник, оцет, соус соєвий, кунжут)

250 г

350 грн



## САЛАТИ

### САЛАТ ЦЕЗАР З КУРКОЮ

Мікс салатного листя, куряче філе гриль, помідори черрі, яйця перепелині, грінки з білого багету, сир grano padano, соус «Цезар» (олія, яйце, тунець, лимонний сік, соус соєвий)

210 г

370 грн



### САЛАТ «БАБУСИНА РАДІСТЬ» З ДОМАШНІМ СИРОМ

Помідори, огірки, сир кисломолочний, сметана, червона цибуля, часник, зелень кропу та петрушки

270 г

370 грн



### САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ ТА ПЮРЕ З АВОКАДО

Мікс салатного листя, креветки смажені з додаванням часнику та розмарином, пюре із авокадо (авокадо, пармезан, лимонний сік, олія), томати черрі, заправка салатна (в'ялені томати, кедровий горіх, часник, олія, пармезан), сир grano padano

200 г

480 грн



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

### КАРТОПЛЯНІ КЛЬОЦКИ З ЛОСОСЕМ ТА ЗЕЛЕНИМ САЛАТОМ

Картопляні кльоцки, смажені у фритюрі (картопля відварна, пармезан, яйце), лосось запечений, мікс салату, каперси, оливки чорні, заправка (мед, олія, лимон, діжонська гірчиця), сирний соус

120/60/50 г

550 грн



## ДРУГІ СТРАВИ

### КАЧИНА НІЖКА КОНФІ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ ТА ЖУРАВЛИНИМ СОУСОМ



Качина ніжка, томлена з овочами та білим вином, пюре картопляне, соус журавлиний

150/100/100 г

600 грн



### МЕДАЛЬЙОНИ З ТЕЛЯТИНИ ТА ПЮРЕ ІЗ БАТАТУ ТА ЯБЛУКА ПІД ВИШНЕВИМ СОУСОМ

Телятина вирізка, сир дор блю, соус вишневий (вишня, вино червоне, цукор), пюре із батату (батат, яблуко, карі, масло вершкове)

110/100/50 г

900 грн



## СТРАВИ З ВОГНЮ



### ОВОЧІ ГРИЛЬ

Баклажан, кабачок, печериці, перець болгарський, сіль, соус соєвий, олія, приправа для гриля, заправка салатна, (гарбузова олія, в'ялені томати, зелень, оцет бальзамічний, вустричний соус, соус чілі солодкий)

200 г

320 грн

### СТЕЙК З ШИЇ ЗІ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ВЕРШКОВИМ СОУСОМ

Шия свинини, картопля смажена, цибуля, печериці, помідор, соус сирний

150/150/30 г

580 грн



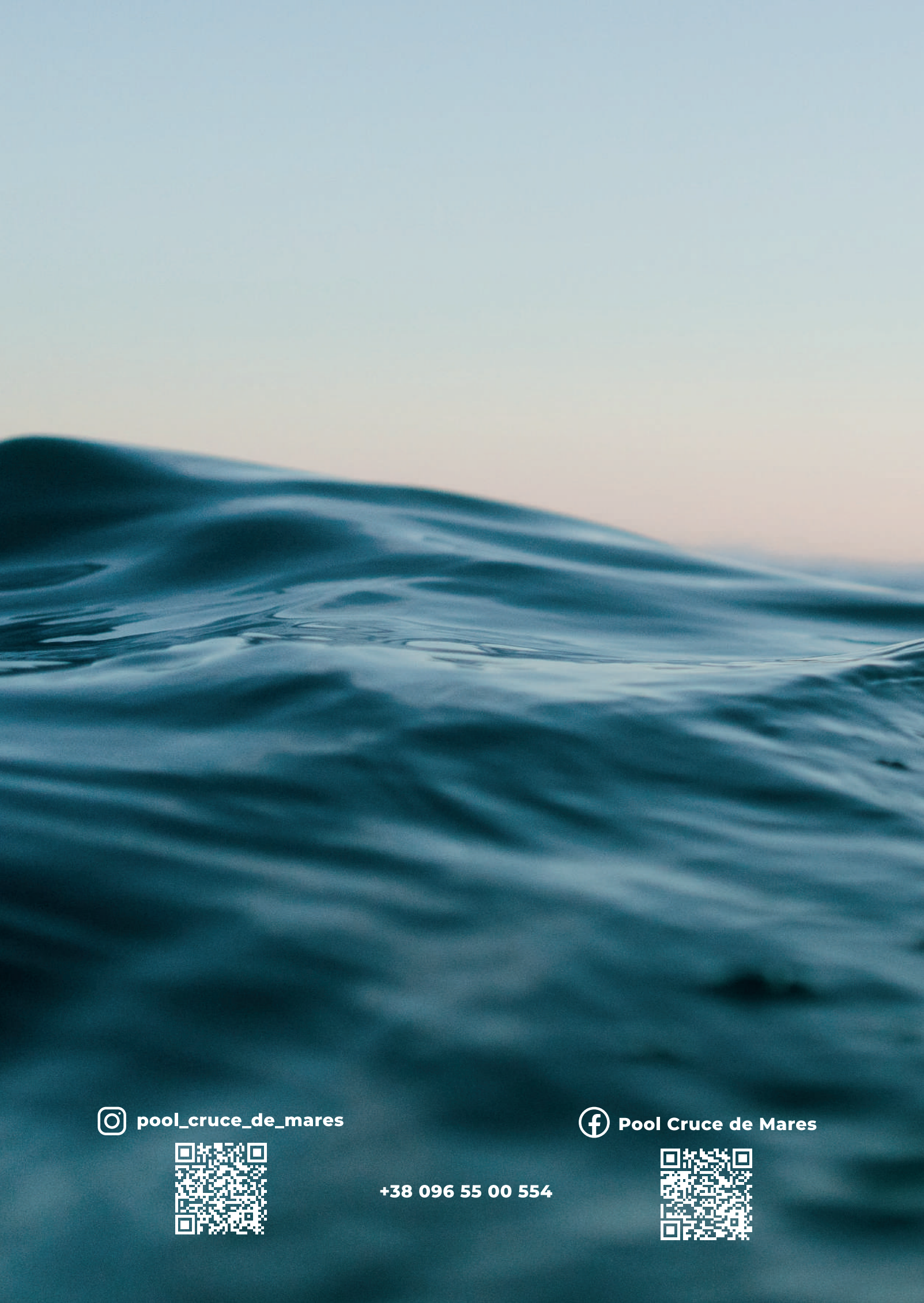
### ФІЛЕ ЛОСОСЯ НА ПЮРЕ ІЗ БРОКОЛІ З ВЕРШКОВИМ ДЕМІГЛЯСОМ ТА МІДІЯМИ

Філе лосося на грилі, пюре із броколі, вершковий демігляр з мідіями

100/50/50 г

580 грн





 [pool\\_cruce\\_de\\_mares](https://www.instagram.com/pool_cruce_de_mares)



 [Pool Cruce de Mares](https://www.facebook.com/PoolCruceDeMares)



+38 096 55 00 554