



DACHTERRASSE BAR CABANA

PANORAMABLICK - MEDITERRANES FLAIR - INTERNATIONALE KÜCHE



barcabana-leipzig.de



Wir sind bargeldlos | we are cashless
Nur Kartenzahlung | card payments only

Tapas

Küchenzeiten (Bestellzeiten) von 17.00 bis 22.00 Uhr

BAGUETTE

Baguette Körbchen | Aioli & Avocado-creme (vegetarisch)

4,50

OLIVEN

mit Mandeln gefüllt (vegetarisch)

6,50

BURATTINA CAPRESE

Burattina | Kirschtomatensalat | Basilikum | Olivenöl | Baguette (vegetarisch)

7,50

PATATAS BRAVAS

gebackene Kartoffeln | pikante Paprika-Tomatensauce | Aioli (vegetarisch)

7,50

ANTIPASTI

Gegrillte, eingelegte und gefüllte Gemüse | Oliven mit Mandeln
Manchego | Pesto | Baguette (vegetarisch)

8,00

CHORIZO, SPIANATA ROMANA & PARMA

Wurst und Schinken | Aioli | Baguette

9,00

SALMOREJO & SERRANO

Salmorejo | Serranoschinken | Knoblauchcrostini

9,00

VITELLO TONNATO

Kalb | Thunfischsauce | gebackene Kapern | Baguette

9,00

CROQUETTAS DE GAMBAS

Kroketten aus Garnelen | Mangochutney | Baguette

10,00

GAMBAS AL AJILLO

gebratene Garnelen in Knoblauchöl | Baguette

11,00

BEEF TATAR

80g Rind | Tatar Marinade | Schalotten | Cornichon | Wachtelei | Baguette

11,00

Suppe

Küchenzeiten (Bestellzeiten) von 17.00 bis 22.00 Uhr

GAZPACHO

kalte Spanische Gemüsesuppe (scharf) | Grissini | Baguette (vegan)

8,00

RUCOLA-CREMESUPPE

Warme Suppe | geröstete Pinienkerne | Baguette (vegetarisch)

8,00



Salat

Küchenzeiten (Bestellzeiten) von 17.00 bis 22.00 Uhr

RUCOLA SALAT

Rucola | Balsamicodressing | Kirschtomaten | Feta | Pinienkerne | Baguette (vegetarisch)
zusätzlich mit gebratenen Garnelen

12,00
+ 10,00

VITAMIN-BOMBE

Wildkräutersalat | Passionsfruchtdressing | Wassermelone | Erdbeere | Blaubeere
Himbeere | Cashewkerne | Baguette (vegan)
zusätzlich mit gebratenen Garnelen

13,00
+ 10,00

Klassiker

Küchenzeiten (Bestellzeiten) von 17.00 bis 22.00 Uhr

FLAMMKUCHEN „ORIGINAL“

Crème fraîche | herzhafter Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch

15,00

FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ (VEGETARISCH)

Crème fraîche | Paprika | Tomaten | Oliven | Fetakäse

15,00

MELANZANI (VEGAN)

gegrillte Aubergine gefüllt mit Tomate, Schalotten und Knoblauch | Falafel | Sojajoghurt-Tahini-Dip

18,00

„BAR CABANA“ BURGER

200g Rindfleisch | Käse | Weizenbrötchen | BBQ-Sauce | Mayo | Rucola | Gurke
Tomate | Parmaschinken | Pommes | Ketchup

22,00

TENDERLOIN STEAK

mit Kräuterkruste | Jus | junger Spinat | gebratene Gnocchi

36,00

LIMONEN-LACHS

Trüffelbutter | grüner Spargel | Sesam | Safranrisotto

31,00

Desserts

Küchenzeiten (Bestellzeiten) von 17.00 bis 22.00 Uhr

CREMA CATALANA

Spanische Crema Catalana mit Karamellschicht | frische Beeren (vegetarisch)

12,00

TIRAMISU

Italienischer Dessertklassiker | Salat von Früchten und Beeren | geröstete Haselnüsse (vegetarisch)

12,00

ICED MOUSSE AU CHOCOLAT

geestes Schokoladenmousse | Vanillesauce | Erdbeer-Minzsalat (vegetarisch)

12,00

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

Käse | schwarze Walnüsse | Tomatenmarmelade | Baguette (vegetarisch)

18,00

Weißwein

WEINSCHORLE
(Weiß oder Rosé) 0,15 l 7,00

GRAUBURGUNDER
Freyburger Herrenberg, Saale-Unstrut,
Sachsen, Deutscher Prädikatswein Kabinett,
Weingut Deckert, trocken 0,15 l 9,00
0,75 l 33,00

CHARDONNAY & VIURA
Infinitus, Martínez Bujanda
Vino de la Tierra de Castilla IGP,
Spanien, trocken 0,15 l 7,50
0,75 l 29,00

PRINZ ZUR LIPPE – ELBKILOMETER 454
Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau, Elbling,
Goldriesling, Meißen, Sachsen, Prädikatswein,
Weingut Schloss Proschwitz, trocken 0,15 l 10,00
0,75 l 35,00

Roséwein

VERANZA ROSADO
Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Syrah,
Aragón, Spanien, Bodegas Nuviana, trocken 0,15 l 7,50
0,75 l 29,00

PRINZ ZUR LIPPE – ELBKILOMETER 454
Cuvée aus Regent, Spätburgunder, Dornfelder,
Meißen, Sachsen, Prädikatswein VDP
Gutswein, Schloss Proschwitz, trocken 0,15 l 10,00
0,75 l 35,00

Rotwein

RIOJA PRIMICIA TINTO DOC
Tempranillo, Rioja, Spanien, Bodegas Casa,
Primicia, trocken 0,15 l 9,00
0,75 l 33,00

VERANZA TINTO ROBLE
Cuvée aus Syrah, Tempranillo,
Cabernet Sauvignon, Aragón, Spanien,
Bodegas Nuviana, trocken 0,15 l 7,50
0,75 l 29,00

PRINZ ZUR LIPPE - ELBKILOMETER 454
Cuvée aus Regent, Spätburgunder, Meißen,
Sachsen, Prädikatswein VDP Gutswein,
Weingut Schloss Proschwitz, trocken 0,15 l 10,00
0,75 l 35,00

Homemade Lemonade (alkoholfrei)

MINT DROP DELIGHT
Minze, Holunderblüte, Zitrone, Soda 0,45 l 6,00

SWEET TWIST
Himbeere, Rosmarin, Zitrone, Soda 0,45 l 6,00

MIGHTY MELON
Melone, Minze, Zitrone, Soda 0,45 l 6,00

Virgin Cocktails (alkoholfrei)

VIRGIN HUGO
Ginger Ale, Holunderblüte, Minze, Soda, Limette 8,50

VIRGIN COLADA
Ananas, Kokos, Sahne 8,90

IPANEMA
Limette, Rohrzucker, Maracuja, Minze, Ginger Ale 8,90

PINK BERRY VIRGIN MOJITO
Minze, Beeren, Limette, Wild Berry 8,90

WHITE PEACH FLOREALE
Martini Floreale (alkoholfrei),
Schweppes White Peach, Beeren, Minze 8,90

VIBRANTE WHITE PEACH
Martini Vibrante (alkoholfrei),
Schweppes White Peach, Grapefruit, Minze 8,90

SEEDLIP SPICE GIN (alkoholfrei)
mit Schweppes Dry Tonic, Großbritannien, 0% vol 8,90

Champagner & Schaumweine

MOËT & CHANDON
Impérial Brut 0,75 l 109,00
Impérial Rosé 0,75 l 119,00

MOËT ICE IMPÉRIAL ON THE ROCKS
Ice Impérial Brut 0,75 l 129,00
Ice Impérial Rosé 0,75 l 139,00
Moët Ice servieren wir mit großen
Cabernet-Gläsern, Eiswürfeln & nach Wahl
Erdbeeren, Minze, Gurke oder Grapefruitzeste

SEKT
Schloss Wackerbarth, Sachsen, trocken 0,10 l 7,50
0,75 l 35,00

PROSECCO
Terra Serena Piu Frizzante, Italien, trocken 0,10 l 7,50
0,75 l 35,00



Gin & Tonic

jeweils Gin 4 cl + 0,20 l Tonic

TANQUERAY
mit Schweppes Dry Tonic, Vereinigtes Königreich,
London Dry Gin, England, 43,1% vol **13,00**

MALFY ROSA
mit Schweppes Dry Tonic, Italien,
Sicilian Pink Gin, 41% vol **13,00**

LONG HORN
mit Schweppes Dry Tonic, Deutschland,
Leipzig, Dry Gin, 42% vol **13,00**

GIN MARE
mit Schweppes Dry Tonic, Spanien,
Mediterranean Dry Gin, 43% vol **16,00**

HENDRICK'S
mit Schweppes Dry Tonic, Vereinigtes Königreich,
Schottland, Dry Gin, 41% vol **16,00**

TANQUERAY NO. TEN
mit Schweppes Dry Tonic, Vereinigtes Königreich,
England, London, Dry Gin, 47% vol **16,00**

WAHLWEISE AUCH MIT THOMAS HENRY TONIC WATER + 1,00 €

Bier

VELTINS PILS VOM FASS 0,4 l 5,50

VELTINS RADLER 0,4 l 5,50

VELTINS DIESEL 0,4 l 5,50

FRANZISKANER WEIZENBIER – FLASCHE 0,5 l 6,50
hell | dunkel | alkoholfrei

BECK'S BLUE – FLASCHE 0,33 l 5,50
alkoholfrei

Zigarren & Rum

ZIGARRENAUSWAHL UND ERHÄLTICHE FORMATE

FINDEN SIE IN UNSERER SEPARATEN LAURA CHAVIN KARTE

Laura Chavin Classic Line – Tabake bester Güte, mindestens 4 – 5 Jahre gelagert.

Einlagemischung, in der 6 unterschiedliche Tabaksorten geblendet wurden.

Deckblatt: Ecuador; Umblatt und Einlage: Dominikanische Republik

RON ZACAPA Centenario
Rum, Guatemala, 23 Jahre **4 cl 19,00**

BOTUCAL Reserva Exclusiva
Rum, Venezuela, 12 Jahre **4 cl 19,00**



Aperitifs & Summerdrinks

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda, Orange **8,90**

CAMPARI AMALFI
Campari, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruit **8,90**

LILLET WILD BERRY
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren **8,90**

HUGO
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda, Limette **8,90**

SARTI SPRITZ
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Grapefruit **9,50**

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, Soda **9,50**

RUM WHITE PEACH
Weißer Rum, Schweppes White Peach, Beeren, Minze **9,50**

SKINNY PEACH
Vodka, Schweppes White Peach, Grapefruit **9,50**

MALIBU SUNSET
Malibu, Ananas, Orange, Grenadine **9,50**

MOJITO
Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda **9,50**

DARK 'N' STORMY (SCHARF)
Dunkler Rum, Schweppes Spicy Ginger, Limettensaft **9,50**

VODKA MULE (SCHARF)
Vodka, Schweppes Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke **9,50**

LONDON MULE (SCHARF)
Gin, Schweppes Spicy Ginger, Limette, Zucker, Gurke **9,50**

Cocktails

NEGRONI
Gin, Wermut Rosso, Campari, Orangenzeste **13,00**

GIN FIZZ
Gin, Zitrone, Zucker, Soda **13,00**

CAIPIRINHA
Cachaca, Limette, Rohrzucker **13,00**

MARACUJA DAIQUIRI
Dunkler Rum, Passionsfrucht, Limette, Zucker **13,00**

PIÑA COLADA
Weißer Rum, Ananas, Kokos, Sahne **13,00**

MARGARITA
Tequila, Limette, Orangenlikör **13,00**

WHISKEY SOUR
Bourbon, Zitrone, Zucker, Angostura Bitter,
Fee Foam **13,00**

MAI TAI
Dunkler Rum, Weißer Rum, Orangenlikör,
Ananas, Limette, Mandel **13,00**

GIN BASIL SMASH
Gin, Basilikum, Limette,
Zucker, Zitrone **13,00**

Aktionstage & Promotions

Alle Special-Drinks und Angebote findet ihr in unseren Aktionskarten und auf den Infotafeln.

MONTAG

PEACHY MONDAYS

Salate zum Sonderpreis und Getränkespecials mit Schweppes White Peach

Da haben wir den Salat ... #peachymondays

DIENSTAG

BEER, BURGERS & SKINNY BIT****

Dienstags gibt es unseren beliebten Bar Cabana Burger wahlweise mit einem Bier (Veltins vom Fass 0,4l / Becks blue / Hefeweizen 0,5l) oder einer Skinny Bitch (Vodka & Soda Longdrink)

als Combo zum Sonderpreis 25,- €

MITTWOCH

BAR CABANA AFTERWORK

Leipzig's angesagtester Afterwork-Event mit Blick auf die Dächer der Stadt und Beats von unseren Resident DJs

DONNERSTAG

RED SUMMER NIGHT

Die schönsten Sonnenuntergänge der Stadt, Drinks-Specials powered by Campari und unsere DJs live an den Decks

#dressred & bekomme einen Baileys auf's Haus

FREITAG

GINTASTIC FRIDAY & WEEKEND WARMUP

Unsere Resident DJs heizen euch ein Dazu gibt es ausgewählte Gin-Drinks

#itsGINoclock

SAMSTAG

SATURDAY NIGHT PRE-CLUB SESSIONS

Unsere After-Dinner-Drinks und Martinis im Angebot und Beats von unseren Resident DJs

SONNTAG

SOUR SUNDAYS

Klassische und ausgefallene Sour-Cocktail-Kreationen dazu alle Flammkuchen zu 10,- €

The sweet just isn't as sweet without the sour...

Jeweils ab 17.00 Uhr. An allen Tagen freier Eintritt. Weitere Informationen auf unserer Website barcabana-leipzig.de und unserem Instagram-Account [barcabana_leipzig](https://www.instagram.com/barcabana_leipzig).

Rechtzeitige Reservierung erforderlich.

After Dinner Drinks

COSMOPOLITAN

Vodka, Orangenlikör, Limette, Cranberry

13,00

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso, Zuckersirup, Kahlúa

13,00

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passoã, Vanille, Prosecco, Passionsfrucht, Limette

14,00

LEMON CHEESECAKE MARTINI

Limoncello, Likör43, Zuckersirup, Zitrone, Sahne

14,00

BAILEYS ESPRESSO MARTINI

Vodka, Baileys, Espresso, Kakaopulver

14,00

SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso, Salted Caramel, Kahlúa

14,00

MANHATTAN

Bourbon, Wermut, Angostura

14,00

ZACAPA MARTINI

Ron Zacapa 23 Rum, Espresso, Zuckersirup, Kakao, Espressobohnen

16,00

DON JULIO OLD FASHIONED

Don Julio Ultra-Premium Tequila Reposado aus 100% Agave, Agavensirup, Bitters, Grapefruitzeste

19,00

Message in a Bottle

MALIBU 0,7l - Kokoslikör

Mit Eis, Garnitur und 2,0l Schweppes White Peach oder Ananassaft

0,7l 179,00

SMIRNOFF 1,0l - Vodka, USA

Mit Eis, Garnitur und 3,0l Soda, Saft, Cola oder Red Bull

0,7l 199,00

BELVEDERE 0,7l - Wódka, Polen

Mit Eis, Garnitur und 2,0l Soda, Saft, Cola oder Red Bull

0,7l 219,00

RON ZACAPA 23 0,7l - Rum, Guatemala

Mit Eis, Garnitur und 2,0l Cola oder Saft

0,7l 229,00



Spirits & Shots

LONGDRINKS

CAMPARI Orange	8,50
CAMPARI Soda	8,50
DARK RUM Cola	9,50
VODKA Soda / Cola / Saft	9,50
WHISKEY / BOURBON Cola	9,50
MALIBU Ananas / Maracuja	9,50
WHITE RUM / VODKA Red Bull	9,50
JÄGERMEISTER Red Bull	9,50

SHOOT 'EM UP

GISELA Vodka, Limettensaft	7,00
WOO WOO Vodka, Pepino Peach, Cranberrysaft	7,00
MONKEY BRAIN Pepino Peach, Baileys, Grenadine	7,00
POLNISCHE RAKETE Vodka, Himbeersirup, Tabasco	7,00

WHISK(E)Y

THE SINGLETON OF DUFFTOWN 12 Years	2 cl	8,00
BULLEIT Kentucky Straight Bourbon	2 cl	8,00
LAGAVULIN Scotch Single Malt, 16 years	2 cl	19,00

VODKA

SMIRNOFF Red, No. 21, Deutschland	2 cl	5,00
BELVEDERE Wódka, Polen	2 cl	6,00

RUM

WHITE RUM Captain Morgan, Jamaica	2 cl	6,00
DARK RUM Captain Morgan, Jamaica	2 cl	6,00

ULTRA-PREMIUM TEQUILA

DON JULIO 100% Agava, Tequila Blanco	2 cl	15,00
DON JULIO 100% Agava, Tequila Reposado	2 cl	15,00

CLASSICS

TEQUILA Blanco	2 cl	6,00
SAMBUCA Molinari	2 cl	6,00
JÄGERMEISTER	2 cl	6,00
OUZO 12 Anis	2 cl	6,00
FRANGELICO Haselnusslikör	2 cl	6,00
MARTINI Bianco / Rosso	6 cl	6,00
BAILEYS	4 cl	6,00
RAMAZZOTTI AMARO	4 cl	6,00
OBSTLER	2 cl	6,00
GRAPPA	2 cl	9,00

Softdrinks

APOLLINARIS	0,20 l	4,00
VIO (still) / SELECTION (feinperlig)	0,75 l	9,00

COCA COLA LIGHT ZERO		
FANTA SPRITE	0,20 l	4,00
„Spezi“	0,40 l	5,50

VAIHINGER FRUCHTSÄFTE		
Apfel, Orange, Pfirsich, Banane,	0,20 l	4,00
Maracuja, Ananas, Kirsch, „Ki-Ba“	0,40 l	5,50

SAFTSCHORLE VAIHINGER	0,40 l	5,50
-----------------------	--------	------

RED BULL ENERGY	0,25 l	6,00
RED BULL SUGARFREE	0,25 l	6,00

SCHWEPPES		
Dry Tonic, White Peach, Bitter Lemon,		
Wild Berry, Spicy Ginger, Ginger Ale	0,20 l	4,50

THOMAS HENRY		
Tonic Water	0,20 l	5,50

Kaffee & Tee

CAFÉ CREME by J.J. Darboven Cremazzurro	3,90
ESPRESSO by J.J. Darboven Cremazzurro	2,90
ESPRESSO DOPPIO	3,90
CAPPUCCINO	4,50
MILCHKAFFEE	4,50
LATTE MACCHIATO	4,50

SALTED CARAMEL LATTE	4,90
----------------------	------

KÄNNCHEN TEE von Ronnefeldt	
Darjeeling Summer Gold BIO, English Breakfast, Earl Grey,	
Green Dragon Lung Ching, Morgentau, Bergkräuter BIO,	
Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries	6,00

One
night stand?

... WIR HÄTTE NICHTS DAGEGEN. Bleibt über Nacht und bucht eines unserer Hotelzimmer oder eine unserer Suiten. Über die aktuellen Tagesraten informieren wir euch gern auf Nachfrage. Seid spontan! Und keine Sorge – Zahnbürste, Frühstück und eine Bloody Mary gegen den Kater gibt es auf Wunsch dazu.

... WE WOULD NOT MIND. Stay over night and book one of our hotel rooms or suites. Our staff will inform you about the availability and rates. Be spontaneous and don't worry – we also have toothbrushes, breakfast and a bloody mary to cure your hangover.





INNSiDE by Meliá – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

Reservierung unter Tel. 0341 - 393 767 0 oder per E-Mail an innside.leipzig@melia.com
Alle Infos, Öffnungszeiten und Events auf www.barcabana-leipzig.de



Bewerten Sie uns!

War etwas nicht in Ordnung – sagen Sie es uns bitte direkt!
War alles bestens – empfehlen Sie uns weiter:



Wir sind bargeldlos | we are cashless
Nur Kartenzahlung | card payments only