



Bar Cabana



SPEISEKARTE

DACHTERRASSE BAR CABANA



Panoramablick – Mediterranes Flair – Live DJs – Internationale Küche



Reservierung unter Tel. 0341 – 393 767 0 oder per Mail an inside.leipzig@melia.com
www.barcabana-leipzig.de

SNACKS & KLASSIKER

BURRATA CAPRESE

Italienischer Burrata Mozzarella,
Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, Baguette 10,00

YUMMY ROLLS

Glasnudelsalat mit 6 Mini-Frühlingsrollen,
Chili, Koriander, rote Zwiebeln, Gemüse,
Cashewkerne, Sweet-Chili-Sauce 10,00

ANTIPASTI

Eingelegtes & gegrilltes Gemüse,
marinierte Oliven, Manchego Käse,
Chorizo, Prosciutto di Parma, Baguette 11,00

"INNSIDE" BURGER 200 g Rindfleisch,

Weizenbrötchen, Parmaschinken, Käse, Gurke,
BBQ-Sauce, Mayonnaise, Rucola, Tomate, Pommes 14,00

SEXY SALAD

Blattsalate, Mango, Quinoa, Gurke, Tomate,
Passionsfruchtdressing, Baguette 9,00
• zusätzlich mit Riesengarnelen +5,00

THAI CURRY LATTE

Fruchtige Kokosmilch-Curry-Suppe, Baguette 7,00

SELEKTION KÄSEREI LEHMANN*

Käsevariation, Feigensenf, Nüsse, Baguette 11,00

DINE AROUND THE WORLD

TENDERLOIN STEAK

Gebratenes Rinderfilet 200g,
Tomatenkräuterbutter 24,00

CHICKEN SUPRÊME

Gebratene Mais-Hähnchenbrust,
Rahmsauce, Limette, Pfeffer 12,00

BOEUF STROGANOFF

Geschnetzeltes aus Filetspitzen vom Rind,
Schalotten, Champignons, Gewürzgurke, Senf,
Rote Bete Garnitur 14,00

SALTIMBOCCA

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch, Parmaschinken,
Salbeiblätter, Tomatensugo 15,00

ISLAND BBQ LACHS

Wildlachs auf der Holzplanke gegart,
Olivenöl, Limette 14,00

BEILAGEN

jeweils 4,50
• Saisonaler Beilagensalat
• Rosmarinkartoffeln in Olivenöl
• Tagliarini mit Kirschtomaten und Blattspinat
• Jasminreis mit rotem Pfeffer
• Mediterranes Grillgemüse
• Pommes / Süßkartoffelpommes, Ketchup, Mayo
Beilagen ohne Hauptgang jeweils 6,50

ORIENTALISCHES TABOULÉ

Warmer Bulgursalat mit gebratenem Halloumi
und Minzjoghurt, Tomate, Frühlingszwiebeln,
Petersilie, Zitrone, Olivenöl 12,00

FLAMMKUCHEN "ORIGINAL"

Crème fraîche, herzhafter Speck, Lauchzwiebeln 10,00

FLAMMKUCHEN "MEDITERRAN"

Paprika, Tomate, Olive, Feta, Parmaschinken 12,00

FLAMMKUCHEN „DRUNKEN SAILOR“

Hausgebeizter Gin-Lachs, rote Zwiebel, Rucola 13,00

TUTTI FRUTTI

Geschnittene Früchte: Erdbeeren, Ananas,
Mango, Kiwi, Galiamelone, Minze 12,00

TIRAMISU

mit Erdbeerragout 8,00

GRIECHISCHER JOGHURT

Die Eiweißbombe
mit Pistazie, Honig und Mangosorbet 8,00

CREMA CATALANA

mit Karamellkruste und Beeren 8,00

DESSERTS

