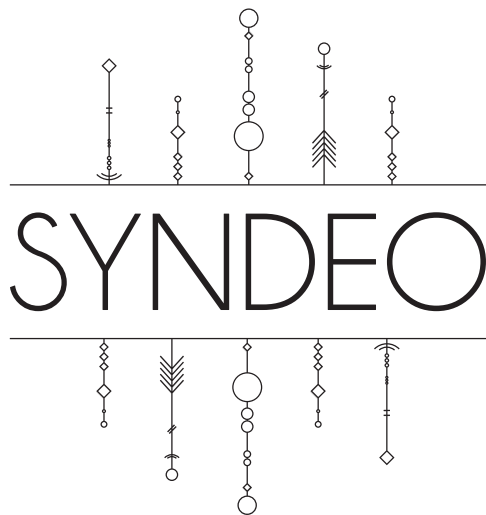




Restaurant, Lounge & Bar

MEDITERRANE KÜCHE, TAPAS & AUSGEWÄHLTE WEINE



www.syndeo-leipzig.de



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

Mediterrane Küche & Tapas

Küchenzeiten (Bestellzeiten) von 17.00 bis 21.45 Uhr

KALTE TAPAS		
BEEF TATAR		
Tatarmarinade Schalotten Cornichon Wachtelei (80 g / 120 g) ^(2,c,d,j)	14,00/21,00	
VITELLO TONNATO		
Kalbsfleisch Thunfischsauce gebackene Kapern ^(c,d,g)	9,00	
SERRANOSCHINKEN		
& Spianata Romana Salami Grissini ^(2,a)	9,00	
LACHSTATAR		
Fenchel Kartoffelchips (80 g / 120 g) ^(d,g)	12,00/18,00	
KIRSCHTOMATENSALAT		
Burrata Basilikumpesto (vegetarisch) ^(g,h)	8,00	
ANTIPASTI		
gegrillte & eingelegte Gemüse (vegetarisch) ^(a,g,h)	9,00	
MAMMUTOLIVEN		
mit Mandeln gefüllt (vegan) ^(3,h)	7,00	
ROMANASALAT		
Cesare Dressing Kirschtomate Gurke Croutons Ei (vegetarisch) ^(a,c,g)	8,00	
BAGUETTE		
mit Aioli & Avocado Dips ^(a,c,g)	5,00	
SOPA		
SÜSSKARTOFFEL-CHILISUPPE		
Granatapfelkerne (vegan) ⁽ⁱ⁾	8,00	
WARME TAPAS		
RAGOUT FIN VOM KALB		
Schalotten Champignon Käsekruste Zitrone Würzsauce ^(a,d,g,i,j,l,1,2)	11,00	
CHORIZO		
gebraten fruchtige Currysauce ^(2,3,i,l)	10,00	
GAMBAS AL AJILLO		
gebratene Garnele Knoblauch Frühlingslauch Pinienkerne ^(b,g,h)	12,00	
PATATAS BRAVAS		
Paprika-Tomatensauce Aioli (vegetarisch) ^(c,i,l)	8,00	

Lösen Sie Ihre Meliá Rewards Punkte ein: 250 MR Punkte = 1 €.

ENSALADA

VITAMIN-BOMBE (VEGAN)

Wildkräutersalat Passionsfruchtdressing Wassermelone Erdbeere Blaubeere Himbeere Cashewkerne Baguette ^(a,h,j)	17,00
- Salat zusätzlich mit gebratenen Garnelen ^(a,b,h,j)	+ 10,00

PRINCIPALES

„INNSIDE BURGER“

200 g Rindfleisch Käse Weizenbrötchen BBQ-Sauce Rucola Gurke, Tomate, Serranoschinken Pommes Ketchup & Mayo ^(a,c,g,i,j,l,1,2,3,)	23,00

GESCHMORTE IBERICO SCHWEINEBÄCKCHEN

grüner Spargel getrüffelte Rahmpolenta ^(a,g,i,l)	26,00

KABELJAUFILET

mit knuspriger Olivenhaube Limettenrahm gegrillte Paprika Süßkartoffelpüree ^(c,d,g,l)	24,00

PAPPARDELLE

rote Zwiebeln Kirschtomate Zucchini Aubergine Olivenöl (vegan) ^(a)	20,00

POSTRE & QUESOS

CHURROS

Zucker & Zimt Schokoladensauce ^(a,c,g,h)	9,00

WARMER SPANISCHER MANDELKUCHEN

Orangensorbet mit Canonita Likör ^(a,c,g,h)	11,00

CREMA CATALANA

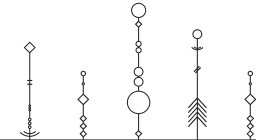
eingelegte Sherry Früchte ^(c,g,l)	10,00

SPANISCHE KÄSEVARIATION

Portweinfeigen ^(1,2,3,g,h,j,l)	16,00

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmitteln, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 13=gewachst **Allergene:** a=Glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Additives: 1=with colorant, 2=with preservative, 3=with antioxidant, 4=with flavor enhancer, 5=sulfurized, 6=blackened, 7=with phosphate, 8=with milk protein (for meat products), 9=containing caffeine, 10=containing quinine, 11=with sweetener, 13=waxed **Allergens subject:** a=Cereals containing gluten, b=crustaceans and products thereof, c=Eggs and products thereof, d=Fish and products thereof, e=Peanuts and products thereof, f=Soybeans and products thereof, g=Milk and products thereof, h=Nuts, i=Celery and products thereof, j=Mustard and products thereof, k=Sesame seeds and products thereof, l=sulfur dioxide and sulphites, m=Lupins and products thereof, n=Molluscs and products thereof.



Das besondere Highlight

Dinner-Experience an unseren Communal Tables

im Restaurant Syndeo für 4 – 10 Personen, nur auf Vorbestellung

Baileys oder alkoholfreier Crodino zur Begrüßung

Serviert auf dem Holzbrett und in Schalen in der Mitte vom Tisch, zum Teilen im „Family Style“

OFENFRISCHES KNUSPRIGES BAGUETTE

Aioli, Avocadodip, Kräuterschmand

SAFTIGE IBERICO – KOTELETTS MIT KNUSPRIGEM FETTRAND

(500 g pro Person Rohgewicht) gebraten mit Rosmarin und Knoblauch, Jus

ALS „SURF & TURF“ VARIANTE zu einem Aufpreis in Höhe von jeweils **€ 15,- pro Person** servieren wir Ihnen Rinderfilet (200 g pro Person) und Garnelen (4 pro Person) statt Iberico Koteletts. Nur einheitlich pro Tisch bestellbar, der Gar-Grad für das Rinderfilet ist für alle einheitlich „medium“

BEILAGEN

Gegrillte Pimientos de Padrón, Mediterranes Gemüse und knusprige Patatas Bravas mit pikanter Paprika-Tomatensauce

CREMA CATALANA

feine Karamellkruste, Orangensorbet mit Canonita-Likör

ALS „DELUXE“-VARIANTE zusätzlich mit den Vorspeisen Croquetas de Gambas mit Tomatensalsa und Mamutoliven mit Mandeln gefüllt sowie zum Abschluss Käsespezialitäten aus Spanien mit geriebener Tomate, Knoblauch und Quittengelee

SYNDEO STEHT FÜR VERBINDEN – unser Restaurant vereint das mediterrane Lebensgefühl, liebevoll angerichtete Speisen und Getränke mit einer gemütlichen und modernen Atmosphäre. Mediterrane Küche trifft auf ausgewählte Weine, Bier vom Fass, Highballs und klassische Aperitif-Drinks. Geselliges Teilen und Probieren steht im Mittelpunkt, dazu gibt es unsere Signature Dishes und Klassiker wie unseren Inside Burger. Für das besondere Erlebnis steht nach Vorbestellung auch unsere Gruppen-Experience für 4 – 10 Personen zur Verfügung. Damit sind wir das ideale Restaurant für deine Date-Night, einen entspannten Abend mit Familie und Freunden oder das Geschäftsessen mit Team und Kunden. Wann dürfen wir dich begrüßen?



49,- € pro Person
GESAMTPREIS

69,- € pro Person
GESAMTPREIS

Lösen Sie Ihre Meliá Rewards Punkte ein: 250 MR Punkte = 1 €.

Weißwein

WEINSCHORLE

Weiß 0,15 l 7,50

GRAUBURGUNDER

Wilhelm B., Deutschland, Pfalz, trocken, Feine Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch Nuss, weich, ausgewogen und angenehm vollmundig 0,15 l 8,00
0,75 l 33,00

CHARDONNAY

Joseph Castan „Elegance“, Frankreich, trocken Rund im Geschmack, feine Pfirsich- und Aprikosennoten, leichte Röstnoten im Abgang 0,15 l 9,00
0,75 l 35,00

Roséwein

WEINSCHORLE

Rosé 0,15 l 7,50

MAGNETIC ROSADO

Torres Icons, Spanien, DO Catalunya, trocken, Syrah & Garnacha. Frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Leicht, fruchtig und sommerlich. 0,15 l 8,50
0,75 l 34,00

Rotwein

MAGNETIC TINTO

Torres Icons, Spanien, DO Catalunya, trocken, Syrah & Garnacha Tinta. Weicher Rotwein mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und feinen Gewürzen. Rund, fruchtbetont und zugänglich. 0,15 l 8,50
0,75 l 34,00

MERLOT

Joseph Castan „Elegance“, Frankreich, trocken Eleganter Merlot aus dem Languedoc-Roussillon, kraftvoll mit geschmeidigem, beerig-würzigem Bouquet. 0,15 l 9,00
0,75 l 35,00

SAUVIGNON BLANC

Kesselring, Deutschland, Pfalz, trocken Frischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Stachelbeere, Zitrusfrüchten, Mango und einem Hauch frischer Kräuter. Lebendige Säure, mineralisch und sehr erfrischend 0,15 l 9,00
0,75 l 35,00

MAGNETIC BLANCO

Torres Icons, Spanien, DO Catalunya, trocken, Fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von grünem Apfel, Birne und tropischen Früchten. Frisch, saftig und unkompliziert mit feiner Zitrusnote 0,15 l 8,50
0,75 l 34,00

ROSÉ DE CÔTES DES CASCOGNE

Cuvée Cabernet Sauvignon und Merlot Fleur de d’Artagnan, Frankreich, trocken Leichtigkeit und Frische, fruchtige Aromen und ausgewogene Art 0,15 l 8,00
0,75 l 33,00

SPÄTBURGUNDER

Weingut Martin Schmidt, Bio-Wein, Vulkanlöss, Baden, Deutschland, trocken Rubinrot mit fester und geradliniger Struktur, charakterstark und angenehm ausbalanciert 0,15 l 10,50
0,75 l 49,00

Alle Details zu unseren Weinen wie Jahrgang, Winzer, Geschmacksexpertise, Rebsorten der Cuvées, kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und genaue geografische Herkunftsbezeichnungen erhältet ihr bei Bedarf bei unserem Bar- und Service-Team.

Für unsere vollständige Weinkarte und ausgewählte Flaschenweine sprechen Sie bitte unsere Kolleginnen und Kollegen an.

Homemade Lemonade (alkoholfrei)

MINZ & BLÜTE Holunder, Minze, Zitrone, Soda	0,4 l	7,00	BERRY & HERB Rosmarin, Himbeer, Zitrone, Soda	0,4 l	7,00
GRÜNE BRISE Gurke, Basilikum, Zitrone, Soda	0,4 l	7,00			

Virgin Cocktails (alkoholfrei)

ORIENTAL DÉJÀ-VU französischer Spritz-Aperitif, mit alkoholfreiem Cava und Soda, Eis und Garnitur	9,50	ILLY COLD BREW TONIC illy Cold Brew, Schweppes Dry Tonic, Zitrone	9,50
VIRGIN HUGO Ginger Ale, Holunderblüte, Minze, Soda, Limette	9,50	CRODINO SPRITZ BIONDO italienischer Bitteraperitif mit Zitrus-, Orangen- und Kräuteraromen, Soda und Orange	0,2 l 7,50
VIRGIN COLADA Ananas, Kokos, Sahne	9,50	CRODINO SPRITZ ROSSO italienischer Aperitif, bittersüß mit fruchtiger Blutorange, Soda und Garnitur	0,2 l 7,50
PINK BERRY VIRGIN MOJITO Minze, Beeren, Limette, Wild Berry	9,50		

Champagner & Schaumweine

MOËT & CHANDON Impérial Brut	0,75 l 109,00	ROSECCO Frizzante, Italien, trocken	0,1 l 8,50 0,75 l 39,00
Impérial Rosé	0,75 l 119,00	CAVA	
MOËT ICE IMPÉRIAL ON THE ROCKS Ice Impérial Brut	0,75 l 129,00	Cava Codorníu Vintage Brut Spanien, Macabeo, Parellada, Xarel lo	0,1 l 9,00 0,75 l 49,00
Ice Impérial Rosé	0,75 l 139,00	Cava Codorníu Vintage Rosé Spanien, Garnacha, Monastrell, Trepát	0,1 l 9,00 0,75 l 49,00
* Serviert mit großen Cabernet-Gläsern auf Eis und wahlweise mit Beeren, Minze oder Gurke		Cava Codorníu Zero White 0,0% (alkoholfrei)	0,1 l 9,00 0,75 l 49,00

Gin & Tonic alle Gin & Tonic reichen wir mit Schweppes Dry Tonic jeweils Gin 4 cl + 0,20 l Tonic

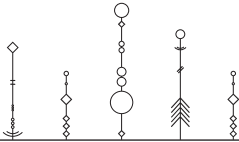
TANQUERAY Großbritannien, London Dry Gin, 43,1% vol.	14,50	GIN MARE Spanien, Mediterranean Dry Gin, 43% vol	16,00
MALFY ROSA Italien, Sicilian Pink Gin, 41% vol.	14,50	HENDRICK'S Schottland, Dry Gin, 41% vol.	16,00
LONG HORN Deutschland, Leipzig Dry Gin, 42% vol.	14,50		

Bier

VELTINS PILS VOM FASS	0,4 l	5,50	LÖWENBRÄU MÜNCHNER HELLES vom Fass	0,4 l	5,50
VELTINS RADLER	0,4 l	5,50	SAN MIGUEL ESPECIAL vom Fass	0,4 l	6,00
VELTINS DIESEL	0,4 l	5,50	BECK'S BLUE - FLASCHE alkoholfrei	0,33 l	5,50
FRANZISKANER HEFEWEIZEN vom Fass	0,5 l	7,00			

Rum

RON ZACAPA Centenario Rum, Guatemala, 23 Jahre	4 cl	19,00
BOTUCAL Reserva Exclusiva Rum, Venezuela, 12 Jahre	4 cl	19,00



Aperitifs und Klassiker

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda, Orange	9,50	WHISKY SOUR Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiklar (wahlweise mit veganer Ei-Alternative)	14,00
CAMPARI AMALFI Campari, Grapefruit, Schweppes Bitter Lemon	9,50	AMARETTO SOUR Amaretto Mandellikör, Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Eiklar, Zitrone (wahlweise mit veganer Ei-Alternative)	14,00
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren	9,50	ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, Zucker, Espresso by illy	14,00
HUGO Holunderblüte, Prosecco, Soda, Minze	9,50	MARACUJA DAIQUIRI Rum, Maracuja, Limette, Zucker	14,00
SARTI SPRITZ Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette	9,50	PIÑA COLADA Rum, Kokos, Sahne, Ananas	14,00
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	9,50	NEGRONI Gin, Wermut Rosso, Campari, Orangenzeste	14,00
SKINNY PEACH Vodka, Grapefruit, Schweppes White Peach	12,00	MAI TAI Rum, Dunkler Rum, Orangenlikör, Ananas, Limette, Mandel	14,00
MALIBU SUNSET Malibu Kokoslikör, Ananassaft, Grenadine, Orange	12,00		
MOJITO Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda	12,00		
DARK 'N' STORMY (SCHARF) Dunkler Rum, Limette, Schweppes Spicy Ginger Beer	12,00		
VODKA MULE (SCHARF) Vodka, Limette, Schweppes Spicy Ginger Beer, Gurke	12,00		
P*RNSTAR MARTINI Vodka, Passoa, Vanille, Maracuja, Prosecco	14,00		

Signature Cocktails

Leipzig in a Glass

BACH ON THE ROCKS Kahlua Vodka Orangensaft Kardamom Kaffeeschaum Schokolade	14,00
VÖLKI 1813 White Rum Amaretto Limettensaft Sellerie Zucker	14,00
CLARA’S GARTEN Gin Malibu Gurke Minze Limettensaft Zucker	14,00
PALMEN AN DER PLEISSE Dark Rum Ananasaft Rosmarin Limettensaft Eiklar Angostura	14,00



Spirits & Shots

LONGDRINKS			
CAMPARI Orange / Soda			10,00
MALIBU Ananas / Maracuja			10,00
BOURBON Cola			10,00
DUNKLER RUM Cola			10,00
VODKA Soda / Cola / Saft			10,00
VODKA / WHITE RUM RedBull			12,00

SHOOT ´EM UP			
GISELA Vodka / LimeJuice	4 cl		8,00
POLNISCHE RAKETE Vodka / Himbeer / Tabasco	4 cl		8,00
BABY GUINNESS Khalua / Baileys	4 cl		8,00
LEMON DROP Vodka / Zitrone / Zucker	4 cl		8,00

WHISK(E)Y			
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 12 Years	2 cl		7,00
BULLEIT BOURBON Kentucky Straight Bourbon	2 cl		7,00

VODKA			
SMIRNOFF Red / No. 1 / USA	2 cl	5,00	4 cl 8,00
BELVEDERE Polen	2 cl	8,00	4 cl 13,00

RUM			
RON ZACAPA			
Centario Rum / Guatemala / 23 Jahre	4 cl		19,00
BOTUCAL			
Reserva Exclusiva Rum / Venezuela / 12 Jahre	4 cl		19,00

PUR / KLASSISCH			
CANONITA de Mallorca on the Rocks	5 cl		8,00
TEQUILA Blanco	2 cl	5,00	4 cl 8,00
SAMBUCA Molinari	2 cl	5,00	4 cl 8,00
JÄGERMEISTER	2 cl	5,00	4 cl 8,00
OUZO 12 Anis	2 cl	5,00	4 cl 8,00
FRANGELICO Haselnusslikör	2 cl	5,00	4 cl 8,00
BAILEYS Irish Cream	2 cl	5,00	4 cl 8,00
RAMAZZOTTI Amaro	2 cl	5,00	4 cl 8,00
OBSTLER Apfel / Birne	2 cl	5,00	4 cl 8,00
MARTINI Bianco / Rosso	6 cl		8,00

Softdrinks

APOLLINARIS	0,2 l	4,50
VIO (still) / SELECTION (feinperlig)	0,75 l	9,50
COCA COLA ZERO LIGHT		
FANTA SPRITE SPEZI	0,2 l	4,50
VAIHINGER FRUCHTSÄFTE (auch als Schorle möglich)		
Apfel, Orange, Pfirsich, Maracuja, Banane, Ananas, Kirsch, Cranberry, Grapefruit	0,2 l	4,50

RED BULL ENERGY	0,25 l	6,50
RED BULL SUGARFREE	0,25 l	6,50
SCHWEPPES		
Wild Berry, White Peach, Ginger Ale, Spicy GingerBeer, Dry Tonic, Bitter Lemon	0,2 l	4,50

Kaffee & Tee

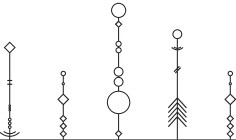
CAFÉ CREME by illy	4,20
ESPRESSO by illy	3,00
ESPRESSO DOPPIO by illy	4,00
CAPPUCCINO by illy	4,80
MILCHKAFFEE by illy	4,80
LATTE MACCHIATO by illy	4,80

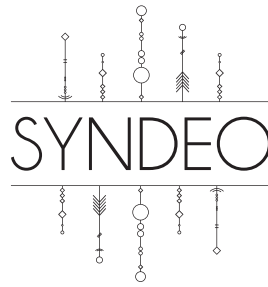
SALTED CARAMEL LATTE	5,50
HEISSE SCHOKOLADE	4,80
KÄNNCHEN TEE by Ronnefeldt	
Darjeeling Summer Gold BIO, English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon Lung Ching, Morgentau, Bergkräuter BIO, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries	6,00



... **WIR HÄTTEN 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.

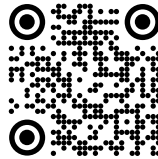




INNSiDE by Meliá – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

Reservierung unter Tel. 0341 – 393 767 0 oder per E-Mail an innside.leipzig@melia.com

Alle Infos, Öffnungszeiten und Events auf www.syndeo-leipzig.de



Bewerten Sie uns!

War etwas nicht in Ordnung – sagen Sie es uns bitte direkt!

War alles bestens – empfehlen Sie uns weiter:



www.syndeo-leipzig.de



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