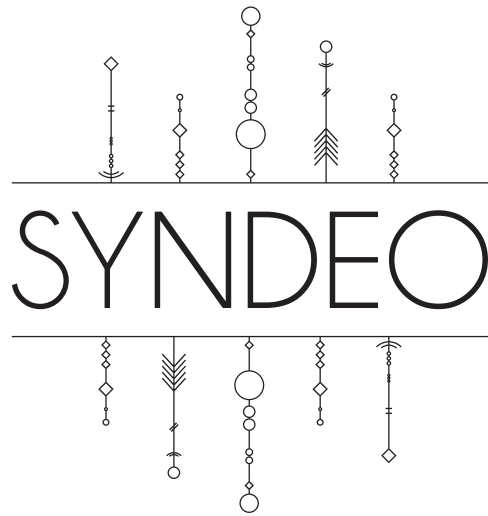




Restaurant, Lounge & Bar

MEDITERRANE KÜCHE IM TAPAS-STIL



www.syndeo-leipzig.de



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

Weißwein

WEINSCHORLE (Weiß oder Rosé)	0,15 l	7,50
GRAUBURGUNDER Deutschland, trocken, schlanke und leichte Stilistik, harmonische Säure	0,15 l 0,75 l	9,00 34,00
VERDEJO Spanien, trocken, harmonische Frische mit Zitrusaromen	0,15 l 0,75 l	8,00 32,00

Roséwein

ROSÉ DE PROVENCE Cuvée, Südfrankreich, trocken seidige blumige Aromen mit Finesse	0,15 l 0,75 l	8,50 33,00
---	------------------	---------------

Rotwein

PINOT NOIR Spätburgunder, Deutschland, trocken, üppiges Bukket, rund und harmonisch	0,15 l 0,75 l	8,50 33,00
CABERNET SAUVIGNON Südeuropa, trocken, ausgewogene Säure, angenehme Tanninstruktur und ansprechendem Nachhall	0,15 l 0,75 l	9,00 34,00

Champagner & Schaumweine

MOËT & CHANDON Impérial Brut Impérial Rosé	0,75 l 0,75 l	109,00 119,00
MOËT ICE IMPÉRIAL ON THE ROCKS Ice Impérial Brut Ice Impérial Rosé Moët Ice servieren wir mit großen Cabernet-Gläsern, Eiswürfeln & nach Wahl Erdbeeren, Minze, Gurke oder Grapefruitzeste	0,75 l 0,75 l	129,00 139,00

SAUVIGNON BLANC Südeuropa, trocken, lebhaftes Finish, fruchtig-würzig-verspielt	0,15 l 0,75 l	9,00 34,00
CHARDONNAY Frankreich, trocken, schlank und elegant mit leichter frischer Säure	0,15 l 0,75 l	8,50 33,00

PINOT NOIR ROSÉ Südeuropa, trocken, feine Fruchtigkeit, zarte Frische und mittlere Säure	0,15 l 0,75 l	9,50 35,00
--	------------------	---------------

BORDEAUX Cuvée, Frankreich, trocken, Frische, schlanke Textur mit Frucht und kräftigen Tanninen	0,15 l 0,75 l	9,00 34,00
---	------------------	---------------

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

SEKT Deutscher Schaumwein, trocken	0,10 l 0,75 l	8,00 35,00
--	------------------	---------------

PROSECCO Terra Serena Piu Frizzante, Italien, trocken	0,10 l 0,75 l	8,00 35,00
---	------------------	---------------

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

Mediterrane Speisen im Tapas-Style

PICO-BROTSTICKS & OLIVENÖL AUF DEM TISCH Küchenzeiten (Bestellzeiten) von 17.00 bis 21.45 Uhr

„STREET FOOD“-TAPAS	
KNUSPRIGE PATATAS BRAVAS pikante Paprika-Tomatensauce, Aioli (vegetarisch)	6,00
SPICY EMPANADA Teigtasche gefüllt mit Gemüse & Harissa, Avocadodip (vegan)	8,00
SAFTIGE MAMMUTOLIVEN MIT MANDELN GEFÜLLT (vegan)	5,00
FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE „CALAMARES FRITOS“ Limetten-Koriander-Aioli	8,00
CROQUETAS DE GAMBAS Tomatensalsa	12,00

SUPPE	
SPANISCHE KNOBLAUCHSUPPE mit grünem Kräuteröl und gerösteten Mandeln (vegan)	6,00

PRIMEROS PLATOS	
AVOCADO – Zitronencreme, Granatapfelkerne (vegan)	6,50
GEGRILLTE CHORIZO – Rotwein Zwiebelglace	10,00
SERRANOSCHINKEN – Salmorejo Cordobés	9,50

SEGUNDOS PLATOS	
MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH GESCHMORTE KANINCHENKEULE glacierte Zwiebeln mit Sherry	12,00

SPARERIPS VOM IBERICO SCHWEIN Thymian-Honig-Lack, Ragout von weißen Bohnen und Kirschtomaten geröstetes Knoblauchbrot	11,00
---	-------

GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH MIT SAFRANSCHAUM warmes Auberginen – Baba Ghanoush, Kartoffel-Chorizo-Croqueta	13,00
---	-------

VEGANE PAELLA MIT GEBRATENEM SAFRANGEMÜSE Pimientos de Padrón (vegan)	10,00
--	-------

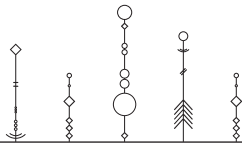
DESSERT & KÄSE	
CREMA CATALANA feine Karamellkruste, Orangensorbet mit Canonita-Likör (vegetarisch) - alternativ Orangensorbet mit Canonita-Likör, Früchten & Beeren als veganes Dessert	9,00

SPANISCHER MANDELKUCHEN mit Feigenkompott (vegetarisch)	8,00
--	------

KÄSESPEZIALITÄTEN AUS SPANIEN geriebene Tomate, Knoblauch, Quittengelee (vegetarisch)	10,00
--	-------

Alle Speisen im Tapas-Stil einzeln á la carte bestellbar. Du willst alles – dann schlemme dich durch die „All-you-can-eat Variante“* zum Festpreis iHv. € 69,- pro Person.

*Preis gilt dann einheitlich für alle Personen am Tisch.



Das besondere Highlight

Dinner-Experience an unseren Communal Tables

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

PICO-BROTSTICKS & OLIVENÖL AUF DEM TISCH

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

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



49,- € pro Person
GESAMTPREIS

69,- € pro Person
GESAMTPREIS

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

Virgin Cocktails

(alkoholfrei)

VIRGIN HUGO

Ginger Ale, Holunderblüte, Minze, Soda, Limette

9,50

VIRGIN COLADA

Ananas, Kokos, Sahne

9,50

IPANEMA

Limette, Rohrzucker, Maracuja, Minze, Ginger Ale

9,50

PINK BERRY VIRGIN MOJITO

Minze, Beeren, Limette, Wild Berry

9,50

WHITE PEACH FLOREALE

Martini Floreale (alkoholfrei),
Schweppes White Peach, Beeren, Minze

9,50

VIBRANTE WHITE PEACH

Martini Vibrante (alkoholfrei),
Schweppes White Peach, Grapefruit, Minze

9,50

SEEDLIP SPICE GIN (alkoholfrei)

mit Schweppes Dry Tonic, Großbritannien, 0% vol

9,50

Gin & Tonic

jeweils Gin 4 cl + 0,20 l Tonic

TANQUERAY

mit Schweppes Dry Tonic, Vereinigtes Königreich,
London Dry Gin, England, 43,1% vol

14,00

MALFY ROSA

mit Schweppes Dry Tonic, Italien,
Sicilian Pink Gin, 41% vol

14,00

LONG HORN

mit Schweppes Dry Tonic, Deutschland,
Leipzig, Dry Gin, 42% vol

14,00

WAHLWEISE AUCH MIT THOMAS HENRY TONIC WATER + 2,00 €

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

Bier

VELTINS PILS VOM FASS

0,4 l 6,00

VELTINS RADLER

0,4 l 6,00

VELTINS DIESEL

0,4 l 6,00

FRANZISKANER WEIZENBIER – FLASCHE

hell | dunkel | alkoholfrei

0,5 l 7,00

BECK'S BLUE – FLASCHE

alkoholfrei

0,33 l 6,00

Rum

RON ZACAPA Centenario

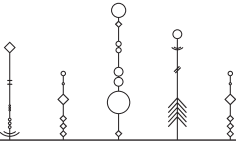
Rum, Guatemala, 23 Jahre

4 cl 19,00

BOTUCAL Reserva Exclusiva

Rum, Venezuela, 12 Jahre

4 cl 19,00



Spirits & Shots

LONGDRINKS		
CAMPARI Orange		9,90
CAMPARI Soda		9,90
VODKA Soda / Cola / Saft		10,90
MALIBU Ananas / Maracuja		10,90
DARK RUM Cola		11,50
WHISKEY / BOURBON Cola		11,50
WHITE RUM / VODKA Red Bull		13,00
JÄGERMEISTER Red Bull		13,00
SHOOT 'EM UP		
GISELA Vodka, Limettensaft		7,50
WOO WOO Vodka, Pepino Peach, Cranberrysaft		7,50
MONKEY BRAIN Pepino Peach, Baileys, Grenadine		7,50
POLNISCHE RAKETE Vodka, Himbeersirup, Tabasco		7,50
WHISK(E)Y		
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 12 Years	2 cl	7,00
BULLEIT Kentucky Straight Bourbon	2 cl	7,00
LAGAVULIN Scotch Single Malt, 16 years	2 cl	19,00

VODKA		
SMIRNOFF Red, No. 21, USA	2 cl	6,00
BELVEDERE Wódka, Polen	2 cl	7,50
RUM		
WHITE RUM Captain Morgan, Jamaica	2 cl	6,50
DARK RUM Captain Morgan, Jamaica	2 cl	6,50
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	6,50
SAMBUCA Molinari	2 cl	6,50
JÄGERMEISTER	2 cl	6,50
OUZO 12 Anis	2 cl	6,50
FRANGELICO Haselnusslikör	2 cl	6,50
MARTINI Bianco / Rosso	6 cl	6,50
BAILEYS	4 cl	6,50
RAMAZZOTTI AMARO	4 cl	6,50
OBSTLER	2 cl	6,50
GRAPPA	2 cl	8,00

Softdrinks

APOLLINARIS	0,20 l	4,20	RED BULL ENERGY	0,25 l	6,50
VIO (still) / SELECTION (feinperlig)	0,75 l	9,00	RED BULL SUGARFREE	0,25 l	6,50
COCA COLA LIGHT ZERO			SCHWEPPEs		
FANTA SPRITE	0,20 l	4,20	Dry Tonic, White Peach, Bitter Lemon,		
„Spezi“	0,40 l	6,00	Wild Berry, Spicy Ginger, Ginger Ale	0,20 l	4,50
VAIHINGER FRUCHTSÄFTE			THOMAS HENRY		
Apfel, Orange, Pfirsich, Banane,	0,20 l	4,20	Tonic Water	0,20 l	5,50
Maracuja, Ananas, Kirsch, „Ki-Ba“	0,40 l	6,00	CRODINO SPRITZ		
SAFTSCHORLE VAIHINGER			Crodino- italienischer Bitter (alkoholfrei),		
	0,40 l	6,00	Soda und Orange	0,20 l	7,50

Kaffee & Tee

CAFÉ CREME by J.J. Darboven Cremazzurro	3,90	SALTED CARAMEL LATTE	4,90
ESPRESSO by J.J. Darboven Cremazzurro	2,90	KÄNNCHEN TEE von Ronnefeldt	
ESPRESSO DOPPIO	3,90	Darjeeling Summer Gold BIO, English Breakfast, Earl Grey,	
CAPPUCCINO	4,50	Green Dragon Lung Ching, Morgentau, Bergkräuter BIO,	
MILCHKAFFEE	4,50	Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries	6,00
LATTE MACCHIATO	4,50		

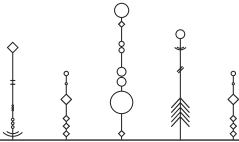
Aperitifs & Summerdrinks

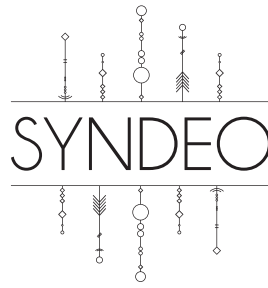
APEROL SPRITZ			SKINNY PEACH		
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		10,90	Vodka, Schweppes White Peach, Grapefruit		10,90
CAMPARI AMALFI			MALIBU SUNSET		
Campari, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruit		10,90	Malibu, Ananas, Orange, Grenadine		10,90
LILLET WILD BERRY			MOJITO		
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren		10,90	Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda		11,50
HUGO			DARK 'N' STORMY (SCHARF)		
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda, Limette		10,90	Dunkler Rum, Schweppes Spicy Ginger, Limettensaft		11,50
SARTI SPRITZ			VODKA MULE (SCHARF)		
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Grapefruit		10,90	Vodka, Schweppes Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke		11,50
LIMONCELLO SPRITZ			LONDON MULE (SCHARF)		
Limoncello, Prosecco, Soda		10,90	Gin, Schweppes Spicy Ginger, Limette, Zucker, Gurke		11,50
RUM WHITE PEACH					
Weißer Rum, Schweppes White Peach, Beeren, Minze		10,90			



... **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.

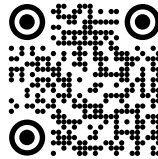




INNSiDE by Meliá – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

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