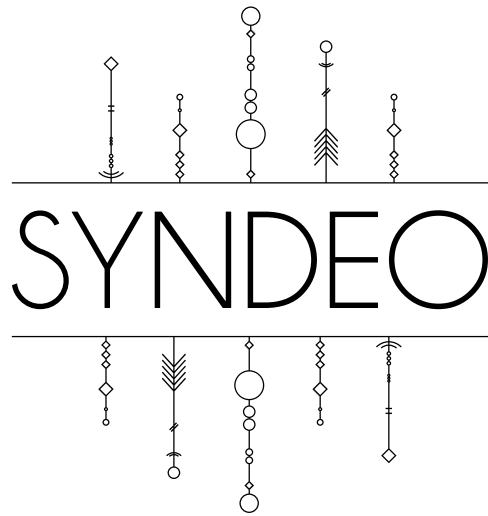




Restaurant, Lounge & Bar

MEDITERRANE KÜCHE & MODERNE KLASSIKER



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 erhaltet 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 und moderne Klassiker

PICO-BROTSTICKS & OLIVENÖL AUF DEM TISCH

Küchenzeiten (Bestellzeiten) von 17.00 bis 21.45 Uhr

SNACKS UND ZUM TEILEN

SPANISCHER TAPAS MIX Baguette, Aioli und Avocadodip, Chorizo, Manchego, Patatas Bravas mit Paprika-Tomatensauce, Croquetas de Gambas mit Tomatensalsa	21,00
---	-------

ANTIPASTI E VIVA ITALIA Baguette, Aioli und Avocadodip, saftige Mammutoliven mit Mandeln gefüllt, gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Salami Spianata Romana, Vitello Tonnato, Parmesan	22,00
--	-------

BEEF TATAR 80 g / 120 g Rind, Tatar Marinade, Schalotten, Cornichon, Wachtelei, Baguette	14,00/21,00
--	-------------

VITAMIN BOMBE Wildkräutersalat, Passionsfruchtdressing, Wassermelone, Erdbeere, Blaubeere, Himbeere, Cashewkerne, Baguette	18,00
--	-------

SUPPE

SPANISCHE KNOBLAUCHSUPPE grünes Kräuteröl, geröstete Mandeln (vegan)	8,00
--	------

SIGNATURE DISHES

„INNSIDE“ BURGER 200 g Rindfleisch, Käse, Weizenbrötchen, BBQ-Sauce, Mayo, Rucola, Gurke, Tomate, Parmaschinken, Pommes, Ketchup	22,00
--	-------

TENDERLOIN STEAK Rinderfilet-Steak mit Kräuterkruste, Jus, junger Spinat, gebratene Gnocchi	42,00
---	-------

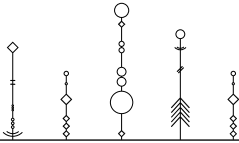
LIMONEN-LACHS Trüffelbutter, grüner Spargel, Sesam, Safranrisotto	32,00
---	-------

MELANZANI (VEGAN) gegrillte Aubergine mit Tomate, Schalotten und Knoblauch, Falafel, Sojajoghurt-Tahin-Dip	19,00
--	-------

DESSERT & KÄSE

CREMA CATALANA mit feiner Karamellkruste, Orangensorbet mit Canonita-Likör	12,00
--	-------

SAY CHEESE Käsespezialitäten aus Spanien, Quittengelee, Baguette, geriebene Tomate mit Knoblauch	19,00
--	-------



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

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 €.

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 (low alc., <0,5% vol),
Schweppes White Peach, Beeren, Minze **9,50**

VIBRANTE WHITE PEACH

Martini Vibrante (low alc., <0,5% vol),
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**

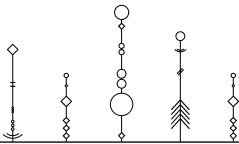
Rum

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

Aperitifs & Summerdrinks

APEROL SPRITZ		
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		10,90

CAMPARI AMALFI		
Campari, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruit		10,90

LILLET WILD BERRY		
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren		10,90

HUGO		
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda, Limette		10,90

SARTI SPRITZ		
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Grapefruit		10,90

LIMONCELLO SPRITZ		
Limoncello, Prosecco, Soda		10,90

RUM WHITE PEACH		
Weißer Rum, Schweppes White Peach, Beeren, Minze		10,90

SKINNY PEACH		
Vodka, Schweppes White Peach, Grapefruit		10,90

MALIBU SUNSET		
Malibu, Ananas, Orange, Grenadine		10,90

MOJITO		
Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda		11,50

DARK 'N' STORMY (SCHARF)		
Dunkler Rum, Schweppes Spicy Ginger, Limettensaft		11,50

VODKA MULE (SCHARF)		
Vodka, Schweppes Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke		11,50

LONDON MULE (SCHARF)		
Gin, Schweppes Spicy Ginger, Limette, Zucker, Gurke		11,50

Softdrinks

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

COCA COLA LIGHT ZERO		
FANTA SPRITE	0,20 l	4,20
„Spezi“	0,40 l	6,00

VAIHINGER FRUCHTSÄFTE		
Apfel, Orange, Pfirsich, Banane, Maracuja, Ananas, Kirsch, „Ki-Ba“	0,20 l	4,20
	0,40 l	6,00

SAFTSCHORLE VAIHINGER	0,40 l	6,00
-----------------------	--------	------

RED BULL ENERGY	0,25 l	6,50
RED BULL SUGARFREE	0,25 l	6,50

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

CRODINO SPRITZ		
Crodino- italienischer Bitter (alkoholfrei), Soda und Orange	0,20 l	7,50

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

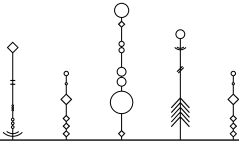
SALTED CARAMEL LATTE	4,90
----------------------	------

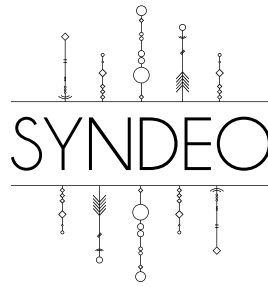
KÄNNCHEN TEE von Ronnefeldt		
Darjeeling Summer Gold BIO, English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon Lung Ching, Morgentau, Bergkräuter BIO, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries		6,00



... **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.

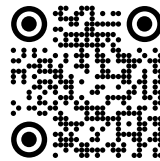




INNSiDE by Meliá – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

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