

RESTAURACE
soyka

Soyka Restaurant began as a cozy pub, born out of a love for good, hearty food, carefully crafted beer, beautiful natural surroundings, and the friendly atmosphere that simply belongs to the mountains. You'll find us right in the heart of Špindlerův Mlýn, where fresh mountain air, good cheer, and a desire to discover something new come together. Our philosophy is modern Czech cuisine, that honors tradition, but it isn't afraid of lightness and creativity. We cook with fresh, local, and seasonal ingredients, carefully select our suppliers and fine-tune every recipe down to the last detail, so that the natural flavour and authenticity of every bite shine through. But Soyka isn't just about food. It's a place, where you can stop by, take a breath, and enjoy a moment of peace. Whether you stop by for lunch after a hike, dinner with friends, or a romantic evening for two – you'll always feel welcome here.

Das Restaurant Soyka entstand als gemütliche Gaststätte aus Liebe zu gutem, ehrlichem Essen, sorgfältig gezapftem Bier, wunderschöner Natur und einer freundlichen Atmosphäre, die untrennbar mit den Bergen verbunden ist.

Sie finden uns im Zentrum von Špindlerův Mlýn, wo frische Bergluft, gute Laune und die Lust, Neues zu entdecken, aufeinandertreffen. Unsere Philosophie ist eine moderne tschechische Küche, die die Tradition achtet, sich aber nicht vor Leichtigkeit und kreativen Ideen scheut. Wir kochen aus frischen, regionalen und saisonalen Zutaten, wählen unsere Lieferanten sorgfältig aus und verfeinern jedes Rezept bis ins Detail – damit der natürliche Geschmack und die Authentizität jedes Bisses zur Geltung kommen. Bei Soyka geht es jedoch nicht nur ums Essen. Es ist ein Ort, an dem Sie innehalten, durchatmen und einen Moment der Ruhe genießen können. Ob Sie nach einer Wanderung zum Mittagessen vorbeikommen, mit Freunden zu Abend essen oder sich einen romantischen Abend zu zweit gönnen möchten – bei uns werden Sie sich immer willkommen fühlen.

APPETIZER | VORSPEISE

Beef tartare, smoked garlic aioli, egg yolk gel, potato, our bread Rindtartar, geräucherter Knoblauch-Aioli, Eigelb-gel, Kartoffel, unser Brot	389,-
Poultry hearts and kidneys confit, mustard, pickled vegetables, our bread Geflügelherzen und -nieren, Senf, eingelegtes Gemüse, unser Brot	327,-
Chickpeas, beetroot variations, Kunčice cheese, seed chips Kichererbsen, Rote Bete Variationen, Kunčice-Käse, Samenchips	287,-

BEER SNACKS | SNACKS ZUM BIER

Warm pork greaves, pickled vegetables, our bread Warme Grammeln, eingelegtes Gemüse, unser Brot	239,-
Pickled sausage, onion, vinegar, our bread Eingelegte Wurst, Zwiebeln, Essig, unser Brot	172,-
Pickled camembert, wild herbs, kimchi, our bread Eingelegter Camembert, Wildkräuter, Kimchi, unser Brot	196,-

SOUP | SUPPE

Poultry broth, root vegetables, meat, noodles, chives Geflügelbrühe, Wurzelgemüse, Fleisch, Nudeln, Schnittlauch	169,-
Cream of potatoes, roasted potatoes and porcini mushrooms, root vegetables Kartoffelcremesuppe, gebratene Kartoffeln und Steinpilze, Wurzelgemüse	139,-
Our bread Unser Brot	77,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN

MAIN COURSE | HAUPTGERICHT

BBQ baked beef ribs, pickles, our bread BBQ gebackene Rinderrippchen, Gurken, unser Brot	546,-
Beef top blade, creamy dill sauce, egg, bread dumpling Rinderschulter, cremige Dillsauce, Ei, Semmelknödel	427,-
Beef top blade, tomato sauce, pasta Rinderschulter, Tomatensoße, Pasta	388,-
Minced piglet schnitzel with cheese, mashed potatoes, lettuce, shallots, bacon Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, Kopfsalat, Schalotte, Speck	437,-
Pork neck in carrots sauce, pickled carrots, mashed potatoes, wild herbs Schweinehals in Karotten, eingelegte Karotten, Kartoffelpüree, Wildkräuter	376,-
Duck leg and breast, red cabbage, potato dumplings, jus Entenkeule und -brust, Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratensauce	479,-
Salmon trout, potato, sauerkraut, ginger, cabbage and cumin sauce Lachsforelle, Kartoffeln, Sauerkraut, Ingwer, Sauerkraut und Kümmelsoße	488,-
Fried „Blaťácké zlato“ cheese, Grenaille potatoes, tartar sauce Frittiertes Käse „Blaťácké zlato“, Grenaille-Kartoffeln, Sauce Tartar	377,-
Creamy dill sauce, egg, , Grenaille potatoes Cremige Dillsauce, Ei, Grenaille-Kartoffeln	298,-
Chickpeas, beetroot variations, Kunčice cheese, seed chips Kichererbsen, Rote Bete Variationen, Kunčice-Käse, Samenchips	367,-

SIDE DISHES | BEILAGEN

Mashed potatoes or Grenaille potatoes Kartoffelpüree oder Grenaille-Kartoffeln	95,-
Bread or potato dumplings Brötchenknödel oder Klöße	95,-
French fries or rustical Fries Pommes Frites oder Steak Pommes	95,-
Roasted vegetables, carrots, parsnips, herb mayonnaise Gebackenes Wurzelgemüse mit Kräutermayonnaise	126,-
Pickled vegetables Eingelegtes Gemüse	123,-
Our bread Unser Brot	77,-

KIDS MENU | KINDERMENÜ

Poultry broth, root vegetables Geflügelbrühe, Wurzelgemüse	115,-
Grilled chicken breast, mashed potatoes Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree	246,-
Chicken schnitzel, mashed potatoes Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree	246,-
Beef top blade, tomato sauce, pasta Rinderschulter, Tomatensoße, Pasta	277,-
Tomato sauce, pasta Tomatensoße, Pasta	197,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN

DESSERT

Žemlovka - Apple Bread Pudding, apples, raisins, cottage cheese, almonds, cinnamon	197,-
Žemlovka - Fruchtkuchen, Äpfel, Rosinen, Quark, Mandeln, Zimt	
Dukátové buchtičky – buns, vanilla sauce (ATTENTION RUM☺)	233,-
Dukátové buchtičky – kleine Buchteln, Vanillesauce (VORSICHT RUM☺)	
Ice cream and sorbets selections (price per scoop)	95,-
Eis oder Sorbet nach Wahl (Preis pro Kugel)	

HOT DRINKS | HEIßGETRÄNKE

Espresso	70,-
Espresso Lungo	75,-
Espresso Macchiato	75,-
Espresso Americano	75,-
Espresso Double	95,-
Flat White	115,-
Cappuccino	90,-
Café Latté	90,-
Iced coffee Eiskaffee	125,-
Hot chocolate Heiße Schokolade	125,-
Whipped cream Schlagsahne	35,-
Ronnefeldt tea pot Ronnefeldt Teekanne	115,-
A pot of fresh mint tea Eine Kanne frischer Minztee	115,-
A pot of fresh ginger tea Eine Kanne frischen Ingwertee	115,-
Mulled juice Glüh-Saft	95,-
Mulled wine Glühwein	145,-
Grog	145,-
Hot Fassbind EierCognac with cream Heiß Fassbind EierCognac mit Sahne	250,-

BEER | BIER

Pilsner Urquell 12°	0,3 l / 0,5l	65,- / 85,-
Hendrych 10°	0,3 l / 0,5l	65,- / 85,-
Soyčí SUPERDEAL (půlmetr piv)	5x0,5l	375,-
NA Birell light – Bottle Flasche	0,33 l	75,-

SOFT DRINKS | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Local sparkling water Locale Wasser mit Gas	1.0l	90,-
Local still water Locale Wasser ohne Gas	1.0l	90,-
Mattoni sparkling mit Gas	0,33l / 0,75l	70,- / 110,-
Aquila still ohne Gas	0,33l / 0,75l	70,- / 110,-
Our lemonades Unsere Limonaden	0,3l	100,-
Kofola tap Kofola vom Fass	0,3l / 0,5l	47,- / 67,-
Coca-Cola	0,2l	75,-
Coca-Cola Zero	0,2l	75,-
Fanta	0,33l	75,-
Sprite	0,33l	75,-
Kinley Ginger Ale	0,25l	75,-
Ginger Beer	0,2l	95,-
Premium Tonic	0,2l	95,-
Juice Pago	0,2l	70,-
Orange fresh juice Frischer Orangensaft	0,2l	155,-
RedBull	0,25l	110,-
Crodino Spritz	0,175l	135,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN

DESTILLATES | SCHNAPS

VODKA 0,04 l

Belvedere ^{Poland}	190,-
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartezek ^{Poland}	250,-
Beluga Noble ^{Montenegro}	250,-

TEQUILA 0,04 l

Volcan De Mi Tierra Blanco ^{Mexico}	240,-
Volcan De Mi Tierra Reposado ^{Mexico}	280,-
Volcan De Mi Tierra X.A. ^{Mexico}	990,-
Mezcal San Cosmo ^{Mexico}	295,-

GIN 0,04 l

Hendrick's ^{Scotland}	220,-
Citadelle Jardin ^{France}	190,-
Tanqueray Royale BlackCurrant ^{UK}	190,-
Engine ^{Italy}	240,-
Oyster Adriatic Fine De Claire ^{Montenegro}	255,-
Scapegrace Blood Orange ^{New Zealand}	245,-
Tanqueray No. 10 ^{UK}	190,-
Gin Mare ^{Spain}	235,-
NA Bohemian Zero Orginal ^{Czech}	105,-
NA Bohemian Zero Pink ^{Czech}	105,-

RUM 0,04 l

Arcane Banana Flambe	Mauricius	215,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo	Venezuela	220,-
Diplomatico Vintage 2008	Venezuela	750,-
Ron Zacapa Solera 23	Guatemala	260,-
Ron Zacapa Centenario Royal	Guatemala	1 200,-
Don Papa Alon	Philippines	295,-
Don Papa Rye Aged	Philippines	680,-
Eminente Ambar Claro 3yo	Cuba	170,-
Eminente Reserva 7yo	Cuba	250,-
Eminente Gran Reserva 10yo	Cuba	390,-
Malteco 25yo	Panama	390,-
Trois Rivières Cuvée de l'Océan	France/Martinique	190,-
Plantation of Fiji	Caribik	190,-

WHISKY 0,04 l

Hibiki Harmony	Japan	490,-
Chivas Regal 12yo	Scotland	190,-
Johnie Walker Black Label / Double Black / Gold Label	Scotland	185,- / 215,- / 255,-
Johnie Walker Blue Label	Scotland	690,-
Ardbeg 10yo	Scotland	290,-
Ardbeg Uigeadail	Scotland	390,-
Ardbeg Corryvreckan	Scotland	420,-
Ardbeg BizarreBBQ	Scotland	450,-
Ardbeg Heavy Vapours	Scotland	850,-
Ardbeg Anthology 13yo	Scotland	780,-
Glenmorangie 10yo	Scotland	210,-
Glenmorangie 14yo	Scotland	290,-
Glenmorangie TOKYO	Scotland	590,-
Jack Daniel's No. 7 / honey	USA	160,-
Wild Turkey Kentucky 101 / Wild Turkey Rye	USA	190,-
Stará Myslivecká single barrel 8yo	Czech	380,-
Bushmills 10yo	Ireland	195,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN

RESTAURACE
soyka

COGNAC 0,04 l

Hennessy V.S., France	230,-
Hennessy X.O. France	750,-
Godet Gastronome X.O. France	450,-

GRAPPA 0,04 l

Bepi Tosolini, Prosecco Italy	190,-
Bepi Tosolini, Grappa Smoked Italy	350,-

SPIRITS 0,04 l

Navrátilova slivovice Czech	230,-
Baron Hildprandt vyzrálá Raspberry Himbeere Czech	220,-
Baron Hildprandt vyzrálá Pear Birne Czech	220,-
Baron Hildprandt vyzrálá Apricot Aprikose Czech	220,-
Baron Hildprandt vyzrálá Plum Pflaume Czech	220,-
Baron Hildprandt Vintage Pear Birne Czech	295,-
Baron Hildprandt Vintage Apricot Aprikose Czech	295,-

LIQUEUR 0,04 l

Fassbind EierCognac Switzerland	130,-
Becherovka Czech	130,-
Fernet Branka Italy	140,-
Jagermeister Germany	140,-
Griotka / Zelená, Liqvére Czech	120,-
Bepi Tossolini, Amaro Italy	160,-
Bepi Tossolini, Amaretto Italy	195,-
Bepi Tossolini, Limoncello Italy	195,-
Grand Marnier France	160,-

PORT WINE 0,04 l

Graham's Six Grappes Portugal	160,-
--	-------

BOTTLE OF WINE | FLASCHENWEINE

PROSECCO | CHAMPAGNE | SEKT

Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso ^{Italy}	990,-
Metodo Classico, Villa Sparina, Piemonte ^{Italy}	1 950,-
Moët & Chandon Impérial, Champagne ^{France}	2 800,-
Blanc de Noirs L'Overture, Frederic Savart, Champagne ^{France}	3 950,-
Blanc de Blancs Oiry, Suennen, Champagne ^{France}	4 550,-

WHITE | WEISS

Chardonnay Reserva, Milan Sůkal, Moravia ^{Czech}	1 250,-
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, Wagram ^{Austria}	1 150,-
Grüner Veltliner Federspiel, Prager, Wachau ^{Austria}	1 850,-
Riesling Federspiel, Prager, Wachau ^{Austria}	1 850,-
Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige ^{Italy}	1 200,-
Gavi di Gavi, Villa Sparina, Piemonte ^{Italy}	1 450,-
Chablis Terroir, Patrik Piuze, Burgundy ^{France}	1 950,-

ROSE

Chateau Minuty M Rosé, Provence ^{France}	1 250,-
---	---------

RED | ROT

Pinot Noir, Milan Sůkal, Morava ^{Czech}	1 350,-
Primitivo di Manduria, Terra Rossa, Felling, Puglia ^{Italy}	1 350,-
Ripasso, Ca Rugate, Veneto ^{Italy}	1 650,-
Amarone della Valpolicella, Ca Rugate, Veneto ^{Italy}	3 050,-
Chianti Classico Riserva, Verrazzano, Tuscany ^{Italy}	1 850,-
Guidalberto, Tenuta San Guido, Tuscany ^{Italy}	2 850,-
Brunello di Montalcino, Salvioni, Tuscany ^{Italy}	5 750,-
Barbera d'Alba Cerreto, Roberto Voerzio, Piemonte ^{Italy}	1 950,-
Barolo Bussia, Giacomo Fenocchio, Piemonte ^{Italy}	3 200,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN