

## WINE MENU | AUS DEM WEINKELLER

### SPARKLING WINE / CHAMPAGNE | SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER

Sauvignon Blanc 2018, Fabig, Morava, Česká republika	890,-
Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso, Itálie	790,-
Veuve Clicquot Brut, Champagne, Francie	2200,-
Cuvée Les Longues Voyes, Laherte Frères	4600,-

### WHITE WINE | WEIßWEIN

Veltlínské zelené 2020, Fabig, Morava, Česká republika	750,-
Ryzlink Vlašský Hermes 2019, Gala, Morava, Česká republika	1050,-
Sauvignon Renaissance 2019, Fabig, Morava, Česká republika	1390,-
Riesling 100 Hügel 2018, Wittmann, Rheinhessen, Německo	1020,-
Riesling Trocken 2020, Fritz Haag, Mosel, Německo	1050,-
Grüner Veltliner 2019, Ingrid Groiss, Weinviertel Rakousko	850,-
Grüner Veltliner Ried Kreutles 2019, Knoll, Wachau, Rakousko	1350,-
Riesling Smaragd „Ried Achleiten“, Wachau, Rakousko	1990,-
Pinot Grigio 2019, St. Michael Eppan, Alto Adige, Itálie	890,-
Gavi di Gavi 2020, Vila Sparina, Piemonte	1050,-
Friulano 2019, Ronco del Gelso, Friuli, Itálie	1250,-
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2019, Villa Bucci, Marche, Itálie	1350,-
Chablis Terroir Découverte 2020, Patrick Piuze	1350,-

### ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Hasenhaide Rosé 2018, Ingrid Groiss, Weinviertel, AU	950,-
--	-------

### RED WINE | ROTWEIN

Rulandské modré 2016, Šoman, Morava, Česká republika	850,-
Frankovka 2017, Ševčík, Morava, Česká republika	1050,-
Pinot Noir 2017, Milan Sůkal, Morava, Česká republika	1250,-
Primitivo di Manduria Terra Rossa 2019, Felling, Puglia, Itálie	950,-
Ripasso Valpolicella 2018, Ca Rugate, Veneto, Itálie	1450,-
Chianti Classico 2018, Ormanni, Toscana, Itálie	890,-
Brunello di Montalcino DOCG 2016, Frescobaldi, Toscana, Itálie	3400,-
Barolo Prapó 2014, Schiavenza, Piemonte, Itálie	2800,-
Castalides Réserve 2017, La Grange, Languedoc, Francie	950,-

## DESTILLATES | SCHNAPS

### VODKA 0,04 l

Babička <sup>CZ</sup>	125,-
Beluga Celebration	280,-
Beluga Noble	210,-
Russian Standart	95,-

### RUM 0,04 l

Božkov Republica Exclusive <sup>CZ</sup>	95,-
Platonico Elixir <sup>CZ</sup>	95,-
Zacapa ron 23yo	230,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo	190,-
Don Papa	

### GIN 0,04 l

Hill's gin <sup>CZ</sup>	125,-
Hendrick's	160,-
Bobby's	180,-
Brockman's	180,-

### WHISKY 0,04 l

Johnie Walker Black Label	180,-
Jack Daniels+ Honey	120,-
Ardbeg	195,-
Trebitsch Single Malt <sup>CZ</sup>	230,-
Stará Myslivecka single barrel 8yo <sup>CZ</sup>	295,-

### COGNAC 0,04 l

Cognac Gastronom, Godet	295,-
Hennessy V.S.	160,-

### SCHNAPS 0,04 l

Zralá malina / Zralá hruška, Baron Hildprandt <sup>CZ</sup>	160,-
Absinthe St.Antoine, Žufánek <sup>CZ</sup>	175,-
Slivovica, Tösh <sup>CZ</sup>	160,-
Anton Kaapl <sup>CZ</sup>	155,-

### LIQUEURS | LIKÖRE 0,04 l

Becherovka <sup>CZ</sup> / AltFernet <sup>CZ</sup> / Jagermeister	95,-
Zázvorový likér, Galli <sup>CZ</sup>	120,-
BLU Borůvka, Bairnsfather <sup>CZ</sup>	120,-
Griotka / Zelená, Liqvére <sup>CZ</sup>	95,-

# RESTAURACE SOYKA

Simplicity. Intelligibility. Seasonality. Affordability. Freshness.

We make most of our products in the kitchen ourselves from fresh and quality ingredients. It means that our menu is not extensive, it is seasonal and therefore changes often. There is the great Pilsner Urquell and the family brewery Hendrych as tap beer.

We are the only restaurant in Spindleruv Mlyn where you can enjoy superb meat from Jospers grill. Steaks or even aged meat from Estro grill have a significant smoky taste. We support local farmers, breeders and producers.

We look forward to welcome you.

Wir sind eine Kneipe mit viel Liebe zum Detail. Unser Motto ist Frische und Saisonalität der Produkte. Alles wird bei uns in der Küche selbst und aus frischen, hochwertigen Zutaten produziert. Das bedeutet, dass unsere Speisekarte nicht so umfangreich ist, sondern saisonabhängig und daher wird sie oft gewechselt. Vom Fass gibt es Pilsner Urquell und Familienbrauerei Hendrych, Vrchlábí.

Wir sind die einzigen in Spindlermühle, in dem Sie hervorragendes Fleisch vom Jospers-Holzkohlen Grill genießen können. Steak, Pilze, Brot oder gar Gemüse vom Grill haben einen schönen Rauchgeschmack und zerfallen auf der Zunge. Wir unterstützen lokale Landwirte, Züchter.

Wir freuen uns auf Dich.

## FOOD | ZUM ESSEN

### APPETIZER AND SALAD | VORSPEISEN UND SALAT

Marinated fish „Pepřenky“, pickled vegetable, dill, bread Pfefferheringe, eingelegtes Gemüse, Dille, Brot aus dem Ofen	194,-
Beef tartar, mountain cheese, yolk Rindertartat, bergkäse, geriebenes Eigelb	297,-
Traditional „zabijačka“, white sausages sauerkraut, horseradish, bread from the oven Traditioneller „zabijačka“ Leberwurst, sauerkraut, Brot aus dem Ofen	247,-
Traditional „zabijačka“, blood sausages sauerkraut, horseradish, bread from the oven Traditioneller „zabijačka“ blutwurst, sauerkraut, Brot aus dem Ofen	247,-
Salad with pickled vegetables and trout Salat mit eingelegtem Gemüse und Forelle	369,-

### SOUP | SUPPE

Regional soup from sourdough with mushrooms, potatoes and egg „Krkonošské kyselo“ sauer suppe, Pilz, Kartoffeln, Ei	119,-
Poultry broth, root vegetables, meat Geflügelbrühe, Wuzelgemüse, Fleisch	98,-

### SOMETHING WITH A BEER | ETWAS MIT BIER

Warm pork greaves, pickled vegetables, bread from the oven Grammeln warm gemacht, eingelegtes Gemüse, Brot aus dem Ofen	166,-
„Soyka Utopenec“, czech pickled sausages, bread from the oven „Soyka Utopenec“ Eingelegte Wurst, eingelegtes Gemüse, mit Brot aus dem Ofen	139,-

### GRILL MENU SPECIALS | SPEZIALITÄTEN FOM GRILL

Our menu of dishes prepared in Josper charcoal grill.  
You can choose from meat and fish served with various side dishes.  
Unser Josper Holzkohlegrill Tagesangebot an Fleisch und Fisch serviert mit verschiedenen Beilagen.

### MAIN COURSE | HAUPTGERICHT

Creamy dill sauce, egg, dill, potato Cremige Dillsauce, Eier, Kartoffel	216,-
Beef top blade, creamy dill sauce, egg, potato Rindfleisch, Cremige Dillsauce, Eier, Kartoffel	337,-
Beef tripe, cream sauce, mountain cheese, potato pancake Rindkutteln, mit Sahne sauce, bergkäse, Kartoffelpuffer	274,-
Fried cheese Blaťacké zlato, potatoes, tartar sauce Gebratener käse Blaťacké zlato, Kartoffeln, Tartar sauce	287,-
Minced meat cheese schnitzel, mashed potatoes, pickles Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, saure Gurke	288,-
Wild boar neck, plums, apple, plum brandy, kale, mashed potatoes Wildschweinenacken auf Pflaumen, Grünkohl, Kartoffelpüree	437,-
Zander, lentils Beluga, horseradish foam, beetroot Zander, linsen, meerrettich, rüben	387,-

### SIDE DISHES | BEILAGEN

Mashed potatoes   Kartoffelpüree	88,-
Baked potato, sour cream, chive Ofenkartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch	88,-
Potato pancake   Kartoffelpannkuchen	88,-
French fries   Pommes Frites - steak / julienne	88,-
Roasted root vegetables   Frisches Grill Wurzelgemüse	88,-
Pickled vegetables   Eingelegtes Gemüse	88,-
Bread from the oven   Brot aus dem Ofen	58,-

### DESSERT

Butter sweet pastry tartles, apples, salted caramel foam Butterkuchen, Apfel, gesalzener Karamellschaum	148,-
„Buchta“ plum, quark, vanilla sauce „Buchta“ Pflaumenmarmelade, Quark, Vanillesauce	148,-
Ice cream and sorbets Eis und Sorbets	65,-

### KIDS MENU | KINDERMENÜ

Poultry broth, root vegetables Geflügelbrühe, Wurzelgemüse	79,-
Chicken schnitzel, mashed potatoes Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree	179,-
Grilled chicken breast, mashed potatoes Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree	188,-
Tomato sauce, pasta Tomaten sauce, pasta	189,-

## DRINKS | ZUM TRINKEN

### BEER | BIER

Pilsner Urquell 12°	0,3l / 0,5l	45,- / 59,-
Hendrych 10°	0,3l / 0,5l	45,- / 59,-
Birell light bottle   Birell leichte Flasche	0,33l	55,-
Kingswood Cider	0,4l	75,-
Weekly special/ Wochenangebot	0,3l/0,5l	45,- / 59,-






### NON-ALCOHOLIC | ALKOHOLFREIE

Local tap water sparkling / still Lokales Leitungswasser sprudelt / still		75,-
Mattoni sparkling   Mattoni sprudelt	0,33l / 0,75l	60,- / 95,-
Mattoni still	0,33l / 0,75l	60,- / 95,-
Tapped Kofola	0,3l / 0,5l	40,- / 55,-
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,33l	65,-
Premium tonic	0,2l	95,-
Ginger Ale	0,25l	75,-
Juice Pago	0,20l	60,-
Fresh orange juice	0,25l	130,-
Homemade limonades Hausgemachte Limonaden	0,4l	85,-

### HOT DRINKS | HEIÙE GETRÄNKEN

Espresso		60,-
Espresso Macchiato		65,-
Double Espresso		80,-
Flat White		90,-
Cappuccino, Café latté		75,-
Hot chocolate   HeiÙe Schokolade		65,-
Ronnefeldt Tea   Ronnefeldt Tee		70,-
Fresh mint or ginger tea   Frischer Minz oder Ingwertee		80,-
Hot juice		85,-
Mulled wine   Glühwein		95,-
Grog		90,-
Ginger Grog   Ingwer Grog		120,-

### GLASS OR CARAFE OF WINE | GLAS ODER KARAFFE WEIN

<b>SPARKLING   SCHAUMWEIN</b>	 0,1 l	
Borgoluce Lampo DOC, Treviso, Italy		125,-
<b>WHITE WINE   WEIÙWEIN</b>	 0,1 l	 0,3 l
Pálava, Michlovský, Morava	75,-	180,-
Grüner Veltiner, Schwarzbock, Rakousko	95,-	260,-
Riesling 100 Hügel, Wittmann, DE	150,-	370,-
<b>RED WINE   ROTWEIN</b>	 0,1 l	 0,3 l
Frankovka Beton, Mádl, Morava	85,-	190,-
Blaufrankisch, Stehn, Rakousko	95,-	260,-
Castalides Réserve, La Grange, Francie	140,-	360,-

Prices are in Czech crowns and include VAT.  
Information about contained allergens will be provided by our staff upon request.

Preise sind in Tschechischen Kronen angegeben, beinhalten bereits die MwSt.  
Informationen über Allergene bekommen Sie auf Anfrage.

SOYKA RESTAURANT IS MEMBER OF THE ASTEN HOTELS GROUP.