

## LÁHEV VÍNA 0,75 L

### PERLIVÉ / CHAMPAGNE

Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso <sup>Italy</sup>	990,-
Metodo Classico, Villa Sparina, Piemonte <sup>Italy</sup>	1950,-
Moët & Chandon Impérial, Champagne <sup>France</sup>	2800,-
L'Overture, Frederic Savart, Champagne <sup>France</sup>	4500,-

### BÍLÉ

Pálava, Michlovský, Pálava <sup>Czech</sup>	750,-
Chardonnay Reserva, Milan Sůkal, Moravia <sup>Czech</sup>	1500,-
Riesling Trocken, Fritz Haag, Mosel <sup>Germany</sup>	1200,-
Riesling Federspiel, Prager, Wachau <sup>Austria</sup>	1900,-
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, Wagram <sup>Austria</sup>	1150,-
Grüner Veltliner Federspiel, Prager, Wachau <sup>Austria</sup>	1850,-
Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige <sup>Italy</sup>	1200,-
Gavi di Gavi, Villa Sparina, Piemonte <sup>Italy</sup>	1450,-

### RŮŽOVÉ

Zweigeltrebe, Markowitsch, Carnuntum <sup>Austria</sup>	1050,-
---	--------

### ČERVENÉ

Merlot, Michlovský, Morava <sup>Czech</sup>	950,-
Pinot Noir, Milan Sůkal, Morava <sup>Czech</sup>	1350,-
Blaufränkisch, Strehn, Mittelburgenland <sup>Austria</sup>	850,-
Primitivo di Manduria, Terra Rossa, Felling, Puglia <sup>Italy</sup>	1350,-
Cassino, Terre del Bruno, Toscana <sup>Italy</sup>	1500,-
Chianti Classico Reserva, Verrazzano, Toscana <sup>Italy</sup>	1850,-
Brunello di Montalcino, Ugoiaia, Lisini, Toscana <sup>Italy</sup>	5300,-
Château Cantenac Brown, Margaux, Bordeaux <sup>France</sup>	4900,-

## ŠTAMPRLÉ

### VODKA 0,04 l

Belvedere <sup>Poland</sup>	190,-
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartezek <sup>Poland</sup>	250,-

### Beluga Noble <sup>Montenegro</sup>

250,-

### RUM 0,04 l

Ron Zacapa Solera 23 <sup>Guatemala</sup>	260,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo <sup>Venezuela</sup>	220,-
Bumbu <sup>Barbados</sup>	190,-

### GIN 0,04 l

Hendrick's <sup>Scotland</sup>	220,-
Citadelle Jardin <sup>France</sup>	190,-
Tanqueray Lovage <sup>UK</sup>	220,-
Tanqueray Royale BlackCurrant <sup>UK</sup>	190,-

### WHISKY 0,04 l

Glenmorangie 10yo <sup>Scotland</sup>	210,-
Jack Daniel's <sup>USA</sup>	160,-
Ardbeg 10yo <sup>Scotland</sup>	290,-
Stará Žitná Myslivecká Single barrel 8yo <sup>Czech</sup>	380,-

### COGNAC 0,04 l

Hennessy V.S. <sup>France</sup>	230,-
Hennessy X.O. <sup>France</sup>	750,-

### PÁLENKY 0,04 l

Navrátilova slivovice <sup>Czech</sup>	230,-
Baron Hildprandt dle nabídky <sup>Czech</sup>	220,-
Anton Kaapl dle nabídky <sup>Czech</sup>	180,-
Grappa Bepi Tosolini <sup>Italy</sup>	350,-

### LIKÉRY 0,04 l

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

### PORTSKÉ 0,04 l

Graham's Six Grappes <sup>Portugal</sup>	160,-
--	-------

# RESTAURACE SOYKA

Jsme moderní hospůdka v centru Špindlerova Mlýna, která se řídí sezónností, dostupností a čerstvostí surovin. V kuchyni si všechno vyrábíme sami a pouze z těch nejlepších surovin. Náš jídelní lístek je sezónní a díky tomu i méně obsáhlý. Na čepu je Plzeňská 12ka a rodinný pivovar Hendrych s jejich Desítkou.

Jsme jedinou restaurací ve Špindlu, kde si můžete vychutnat maso upravené v Josper grilu, grilu na dřevěné uhlí. Steaky, pečivo, houby nebo zelenina z něj mají krásnou zakouřenou chuť a vše se jenom rozpadá na jazyku. Výběrem surovin podporujeme lokální farmáře, chovatele a pěstitele.

Těšíme se na Vás.

## SPRING OF 24-25



**ARDBEG PUNCH** 295,-  
(Originální zimní nápoj z kouřové skotské whisky, mandle, jablečného juice, kapky grenadiny, pomeranče a skořice)



**SVAŘENÉ VÍNO** 145,-  
(Zimní klasika, která zahřeje)



**HOT FASSBIND EIERCOGNAC** 250,-  
(Švýcarský vaječný cognac se slěhačkou a kakaem, který okouzlí nejen milovnický Bombardina)



**ZÁZVOROVÝ GROG** 155,-  
(Oblíbený nápoj v zázvorové úpravě pro zvýšení vaší imunity)



**APEROL SPRITZ / GREEN P31 SPRITZ** 195,-  
(Hořko-sladká klasika s ledem a pomerančem ve dvou barvách)



**TANQUERAY ROYALE GIN & YUZU TONIC** 285,-  
(Tento legendární gin z roku 1836 podle originálního receptu vás okouzlí chutí lesního ovoce a vanilky, doplnění o citrusový tón yuzu)

## MOCKTAILS (n/a)



**CRODINO SPRITZ** 135,-  
(Hořko-sladká nealko alternativa populárního italského aperitivu)



**ESPRESSO TONIC** 135,-  
(Kávové hořko-sladký osvěžující nápoj s citrusem)



**VIRGIN MOJITO** 165,-  
(Populární letní osvěžení z máty, limetky, cukru, jablka a bublinek)

**JÍDLO****PŘEDKRMY A SALÁTY**

Soyčí lečo, rajče, vejce, klobása, paprika, chléb z pece	288,-
Krkonošský pstruh, listový salát, vejce 63°C, maliny, chřest	316,-
Hovězí tatarák, bramborová kroketa, morek, sušený žloutek	379,-

**POLÉVKY**

Drůbeží vývar, kuřecí maso, kořenová zelenina, vaječné nudle	158,-
Krém z medvědího česneku, pražská šunka, Blaťácké zlato, krutóny	154,-

**K PIVU A VÍNU**

Teplé křupavé škvarky, nakládaná zelenina, chléb z pece	239,-
Gothaj s cibulí, nakládaná zelenina, chléb z pece	227,-
Nakládaný hermelín, divoké jarní bylinky, kimchi, chléb z pece	196,-

**SPECIALITY Z GRILU**

Naše nabídka steaků připravených v Josper grilu na dřevěném uhlí.  
Vybrat můžete z masa dle nabídky a omáčku máte v ceně.

**HLAVNÍ CHODY**

Hovězí loupáná plec, svíčková omáčka, knedlík, špek	396,-
Pečená vepřové žebra, nakládaná zelenina, chléb z pece	478,-
Koprová omáčka, grenaille, kopr	288,-
Loupaná plec, koprová omáčka, grenaille, kopr	426,-
Smažené blaťácké zlato, grenaille, tatarská omáčka	373,-

Selečí holandský řízek, bramborová kaše, nakládaná zelenina	427,-
Krkonošský pstruh, bílý chřest, holandská omáčka, brambor	489,-
Rajská omáčka, hovězí loupáná plec, kolínka	388,-

**PŘÍLOHY**

Bramborová kaše	95,-
Grenaille nebo vařené brambory	95,-
Hranolky steakové nebo Julienne	95,-
Pečená kořenová zelenina z grilu	146,-
Nakládaná zelenina	95,-
Jasmínová rýže	95,-
Houskový nebo karlovarský knedlík	95,-
Chléb z pece	69,-

**DEZERTY**

Rozložený štrůdl, jablka, vanilka, rum, listové těsto	177,-
Dukátové buchtíčky, vanilková pěna (POZOR RUM 😊)	189,-
Zmrzliny a sorbety	95,-

**DĚTSKÉ MENU**

Drůbeží vývar, kořenová zelenina	109,-
Kuřecí prso na grilu, bramborová kaše	246,-
Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše	246,-
Rajská omáčka, kolínka	197,-
Rajská omáčka, hovězí loupáná plec, kolínka	267,-

**PITÍ****PIVO**

Pilsner Urquell 12°, malý, šnyt, hladinka	0,3 l / 0,5l	65,- / 65,- / 85,-
Hendrych 10°, malý, šnyt, hladinka	0,3 l / 0,5l	65,- / 65,- / 85,-
Birell světlý – láhev	0,33 l	75,-
Soyčí půlmetr piv	5x0,5l	425,-

**NEALKO**








Místní stáčená voda perlivá / neperlivá	1.0l	90,-
Mattoni perlivá	0,33l / 0,75l	70,- / 110,-
Aquila neperlivá	0,33l / 0,75l	70,- / 110,-
Točená Kofola	0,3l / 0,5l	55,- / 75,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	75,-
Fanta, Sprite	0,2l	75,-
Kinley Ginger Ale	0,25l	75,-
Prémiový Tonic / GingerBeer	0,2l	95,-
Juice Pago	0,2l	70,-
RedBull	0,25l	110,-
Crodino Spritz	0,175l	135,-
Fresh juice pomeranč	0,2l	155,-
Naše limonády	0,3l	97,-

**TEPLÉ NÁPOJE**

Espresso	70,-
Espresso Macchiato, Lungo, Americano	75,-
Double Espresso	95,-
Flat White	100,-
Cappuccino, Café latté	90,-
Ledová káva	125,-

Horká čokoláda	125,-
Šlehačka	35,-
Ronnefeldt čaj	95,-
Čaj z čerstvé máty nebo zázvoru	95,-
Svařený juice	95,-
Svařák / Grog	145,-
Horký Fassbind EierCognac se šlehačkou	250,-
Zázvorový grog	155,-

**ROZLÉVANÁ VÍNA**

<b>PERLIVÉ</b>		0,1l	
Metodo Classico, Villa Sparina, <sup>Italy</sup>		270,-	
Borgoluce Lampo DOC, Treviso, <sup>Italy</sup>		170,-	
<b>BÍLÉ</b>		0,15l	 0,3l
Pálava, Michlovský, Morava, <sup>Czech</sup>		150,-	300,-
Gavi di Gavi, Villa Sparina, <sup>Italy</sup>		280,-	560,-
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, <sup>Austria</sup>		250,-	500,-
<b>RŮŽOVÉ</b>		0,15l	 0,3l
Zweigeltrebe, Markowitsch, <sup>Austria</sup>		220,-	440,-
<b>ČERVENÉ</b>		0,15l	 0,3l
Merlot, Michlovský, Morava, <sup>Czech</sup>		190,-	380,-
Primitivo di Manduria, Felling <sup>Italy</sup>		250,-	500,-

Ceny jsou uvedeny v českých korunách a zahrnují DPH.  
Informace o obsažených alergenech Vám poskytneme naše obsluha na vyžádání.



Soyka Špindlerův Mlýn

Soykaspindl

PROVOZOVATEL: TASTY SOLUTIONS S.R.O.  
RESTAURACE SOYKA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.