

Bottle of wine 0,75 l | Eine Flasche Wein 0,75l

SPARKLING WINE / CHAMPAGNE | SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER

Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso ^{Italy}	990,-
Metodo Classico, Villa Sparina, Piemonte ^{Italy}	1950,-
Moët & Chandon Impérial, Champagne ^{France}	2800,-
L'Overture - BdN, Frederic Savart, Champagne ^{France}	4500,-
Oiry - BdB, Suennen, Champagne ^{France}	4900,-

WHITE WINE | WEIßWEIN

Chardonnay Reserva, Milan Sůkal, Moravia ^{Czech}	1500,-
Sauvignon Blanc, Milan Sůkal, Moravia, ^{Czech}	950,-
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, Wagram ^{Austria}	1150,-
Grüner Veltliner Federspiel, Prager, Wachau ^{Austria}	1850,-
Riesling Federspiel, Prager, Wachau ^{Austria}	1900,-
Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige ^{Italy}	1200,-
Gavi di Gavi, Villa Sparina, Piemonte ^{Italy}	1450,-
Chablis, Jean-Paul & Benoit Droin, Burgundy ^{France}	2100,-

ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Hasenhaide Rosé, Ingrid Groiss, Weinviertel ^{Austria}	1050,-
--	--------

RED WINE | ROTWEIN

Merlot, Springer, Moravia ^{Czech}	1050,-
Cabernet Moravia, Milan Sůkal, Moravia ^{Czech}	850,-
Pinot Noir, Milan Sůkal, Moravia ^{Czech}	1350,-
Primitivo di Manduria, Terra Rossa, Felline, Puglia ^{Italy}	1350,-
Cassimo, Terre del Bruno, Toscana ^{Italy}	1500,-
Chianti Classico Riserva, Verrazzano, Toscana ^{Italy}	1850,-
Ripasso, Ca Rugate, Veneto ^{Italy}	1650,-
Barolo Bussia, Fenochoio Giacomo, Piedmonte ^{Italy}	3500,-
Brunello di Montalcino, Ugolaia, Lisini, Toscana ^{Italy}	5300,-
Château Cantenac Brown, Margaux, Bordeaux ^{France}	4900,-

DESTILLATES | SCHNAPS

VODKA 0,04 l

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

RUM 0,04 l

Ron Zacapa Solera 23 ^{Guatemala}	260,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo ^{Venezuela}	220,-
Bumbu ^{Barbados}	190,-

GIN 0,04 l

Hendrick's ^{Scotland}	220,-
Citadelle Jardin ^{France}	190,-
Toison N/A Gin ^{Slovakia}	150,-
Tanqueray Royale BlackCurrant ^{UK}	190,-

WHISKY 0,04 l

Glenmorangie 10yo ^{Scotland}	210,-
Jack Daniel's ^{USA}	160,-
Ardbeg 10yo ^{Scotland}	290,-
Stará Žitná Myslivecká Single barrel 8yo ^{Czech}	380,-

COGNAC 0,04 l

Hennessy V.S. ^{France}	230,-
Hennessy X.O. ^{France}	750,-

SCHNAPS 0,04 l

Navrátilova slivovice ^{Czech}	230,-
Baron Hildprandt to offer ^{Czech}	220,-
Baron Hildprandt vintage to offer ^{Czech}	295,-
Grappa Bepi Tosolini ^{Italy}	350,-

LIQUEURS | LIKÖRE 0,04 l

Fassbind EierCognac ^{Switzerland}	130,-
Becherovka ^{Czech}	130,-
Fernet Branka ^{Italy}	140,-
Jagermaister ^{Germany}	140,-
Griotka / Zelená, Liqvére ^{Czech}	120,-
Amaro Bepi Tossolini ^{Italy}	160,-
Grand Marnier ^{France}	160,-

PORTSKÉ 0,04 l

Graham's Six Grappes ^{Portugal}	160,-
--	-------

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 Josper 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 welcoming you.

Wir sind eine Kneippe mit viel Liebe zum Detail. Unser Motto is 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, Vrchlabí.

Wir sind die einzigen in Spindlermühle, in dem Sie hervorragendes Fleisch vom Josper-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 Sie.

Summer of 25

WINE SPRITZ 225,-

Modified classic out of Pinot Grigio with fruits, bubbles
Modifizierte Klassiker aus Pinot Grigio mit Obst und Gas

OAK NEGRONI 455,-

Favorite cocktail we aged for you more than a month
Beliebtes Cocktail wir gealtern für Sie über 1 Monat

UMAMI 345,-

Find the fifth taste in this cocktail from Eminente rum, coconut, lime, wasabi
Finde fünfte Geschmack im Cocktail aus Eminente Rum, Kokos, Limette, Wasabi

HENDRICK'S GT 315,-

Favorite gin with elegant wasabi soda and cucumber for incredible taste
Beliebtes Gin mit milde Wasabi-Soda und Gurke für verstärken Geschmack

APEROL SPRITZ 195,-

Bittersweet classic with ice and orange
Bittersüßer Klassiker mit Eis und Orange

MOCKTAILS (n/a)

CRODINO SPRITZ 135,-

Non-alcoholic alternative of bittersweet classic aperitive
Alkoholfrei Alternative von Bittersüsses Klassikers

ESPRESSO TONIC 135,-

Refreshing coffee-bitter-sweet drink with citrus
Erfrischender Kaffee-Bitter-Süßer Drink mit Zitrone

ZERO - GT 250,-

Popular drink in non-alcoholic version. Do you prefer fruit or herbs???
Phänomenaler Drink im alkoholfreier Version. Lieber Frucht oder Kräuter???

N/Agroni 295,-

Non-alcoholic alternative of bittersweet classic cocktail
Alkoholfrei Alternative von Bittersüsses Klassikers

FOOD ZUM ESSEN		
APPETIZER AND SALAD VORSPEISEN UND SALAT		
Letcho, tomato, egg, sausage, bell pepper, bread	288,-	
Letcho Tomate, Ei, Wurst, Paprika, Brot		
Lettuce, sheep cheese, buttermilk, apple, radish, croutons	296,-	
Salat, Schafskäse, Buttermilch, Apfel, Rettich, Croutons		
Beef carpaccio, green pepper mayo, pickled onion, bread	379,-	
Rindercarpaccio, Mayo mit grünem Pfeffer, eingelegte Zwiebeln, Brot		
SOUP SUPPE		
Poultry broth, root vegetables, meat, noodles	169,-	
Geflügelbrühe, Wurzelgemüse, Fleisch, Nudeln		
Kulajda (Cream soup with mushrooms, potatoes, dill, egg 63°)	154,-	
Kulajda (Cremige Suppe mit Pilze, Kartoffeln, Dill, Ei 63°)		
SOMETHING WITH A BEER ETWAS MIT BIER		
Warm pork greaves, pickled vegetables, bread	239,-	
Grammeln aufgewärmt, eingelegtes Gemüse, Brot		
Gothaj – sour soft salami, pickled vegetables, onion, bread	227,-	
Gothaj – weiche saure Salami, eingelegtes Gemüse, Zwiebel, Brot		
Pickled camembert, wild herbs, kimchi, bread	196,-	
Eingelegter Camembert, Wildkräuter, Kimchi, Brot		
GRILL MENU SPECIALS SPEZIALITÄTEN VOM GRILL		
Josper grill specials		
Choose from meat, with various sauces		
Holzkohlegrill – Tagesangebot		
Wählen Sie Fleisch, mit Saucen		
MAIN COURSE HAUPTGERICHT		
Beef top blade, creamy vegetable sauce, dumpligs, speck	396,-	
Rindfleisch, cremige Svičkovásauce, Knödel, Speck		
BBQ baked Beef Ribs, Pickles, Bread	497,-	
BBQ gebackene Rinderrippchen, Gurken, Brot		
Creamy dill sauce, potato Grenaille, dill, egg	288,-	
Cremige Dillsauce, Grenaille-Kartoffeln, Dill, Ei		
Beef top blade, creamy dill sauce, potato Grennaile, dill, egg	397,-	
Rindfleisch, cremige Dillsauce, Grenaille-Kartoffeln, Dill, Ei		
Fried „Blaťácké zlato“ cheese, grenaille, tartar sauce	373,-	
Gebratener „Blaťácké zlato“ Käse, Grenaille, Sauce Tartar		
Lamb shoulder, potato pancake, yogurt, cucumber, garlic, herbs	473,-	
Lammschulter, Kartoffelpuffer, Jogurt, Gurke, Knoblauch, Kräuter		
Minced piglet schnitzel with cheese, mashed potatoes, vegetable	427,-	
Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, eingelegtes Gemüse		
Local trout, mashed peas, béarnaise sauce, grenaile potatoes	527,-	
Riesengebirgsforelle, Erbsenpüree, Béarnaisesauce, Kartoffeln		
Tomato sauce, beef top blade, pasta	388,-	
Tomatensoße, Rinderschulter, Teigwaren		

SIDE DISHES BEILAGEN	
Mashed potatoes Kartoffelpüree	95,-
Grenaille potatoes Kartoffel Grenaille	95,-
Potato pancake Kartoffelpuffer	95,-
French fries Pommes Frites – steak / julienne	95,-
Roasted root vegetables Wurzelgemüse vom Offen	146,-
Pickled vegetables Eingelegtes Gemüse	95,-
Bread from the oven Offenbrot	69,-
Bread dumplings Semmelknödel	95,-
Bacon dumplings Speckknödel	95,-

DESSERT	
Cottage cheese, apricots, crumble	179,-
Quark, Aprikot, Crumble	
Dukátové buchtičky – buns, vanilla sauce (ATTENTION RUM 😊)	199,-
Dukátové buchtičky – Buchteln, Vanillesauce (VORSICHT RUM 🇸🇰)	
Ice cream and sorbets	95,-
Eis und Sorbets	

KIDS MENU KINDERMENÜ	
Poultry broth, root vegetables	109,-
Geflügelbrühe, Wurzelgemüse	
Chicken schnitzel, mashed potatoes	246,-
Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree	
Grilled chicken breast, mashed potatoes	246,-
Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree	
Tomato sauce, pasta	197,-
Tomatensoße, Teigwaren	
Tomato sauce, beef top blade, pasta	267,-
Tomatensoße, Rinderschulter, Teigwaren	

DRINKS | ZUM TRINKEN

BEER BIER			
Pilsner Urquell 12°	0,3l / 0,5l	65,- / 85,-	
Hendrych 10°	0,3l / 0,5l	65,- / 85,-	
Birell pomelo-grep non-alcoholic	0,3l / 0,5l	47,- / 67,-	
Birell non-alcoholic bottle Birell N/A Flasche	0,33l	75,-	
A half meter of beer Ein halbes Meter Bier	5x0,5l	SUPER DEAL	375,-

NON-ALCOHOLIC ALKOHOLFREIE		
Local tap water sparkling / still	1l	90,-
Lokales Leitungswasser sprudelt / still		
Mattoni sparkling Mattoni sprudelt	0,33l /0,75l	70,- / 110,-
Aquila still	0,33l /0,75l	70,- / 110,-
Tapped Kofola	0,3l /0,5l	47,- / 67,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	75,-
Premium tonic / Ginger Beer	0,2l	95,-
Ginger Ale	0,25l	75,-
Juice Pago	0,20l	70,-
Crodino Spritz	0,175l	135,-
RedBull	0,25l	110,-
Fresh orange juice	0,25l	155,-
Our lemonades Unsere Limonaden	0,3l	100,-

HOT DRINKS | HEIßE GETRÄNKEN

Espresso	70,-	
Espresso Macchiato	75,-	
Double Espresso	95,-	
Flat White	100,-	
Cappuccino, Café latté	90,-	
Ice Coffee Eis Kaffee	125,-	
Hot chocolate / with cream Heiße Schokolade / mit Sahne	125,- / 160,-	
Ronnefeldt Tea Ronnefeldt Tee	95,-	
Fresh mint or ginger tea Frischer Minz- oder Ingwertee	95,-	
Hot juice Heiße Saft	95,-	
Mulled wine or Grog Glühwein oder Grog	145,-	
HOT Fassbind EierCognac with creme / mit Sahne	250,-	
Ginger Grog Ingwer Grog	155,-	

GLASS OR CARAFE OF WINE | GLAS ODER KARAFFE WEIN

SPARKLING SCHAUMWEIN	
 0,1l	
Metodo Classico, Villa Sparina, Piedmonte ^{Italy}	270,-
Borgoluce Lampo DOC, Treviso, ^{Italy}	180,-

WHITE WEISS			
 0,125l		0,25l	
Pinot Grigio, Fradei, Lombardia, ^{Italy}	170,-	340,-	
Gavi di Gavi, Villa Sparina, ^{Italy}	280,-	560,-	
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, ^{Austria}	250,-	500,-	
ROSÉ ROSÉ			
 0,125l		0,25l	
Hasenhaide Rosé, Ingrid Groiss, Weinviertel ^{Austria}	225,-	450,-	
RED ROT			
 0,125l		0,25l	
Cabernet Moravia, Milan Sůkal, Moravia, ^{Czech}	180,-	360,-	
Primitivo di Manduria, Feline ^{Italy}	250,-	500,-	