

RESTAURACE 
SOYKA

Soyka Restaurant was born out of a love for honest food, perfectly cared-for beer, beautiful nature, 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 mood, and the desire to discover something new come together. Our philosophy is modern Czech cuisine – rooted in tradition, yet open to creativity and a light, contemporary touch. We cook with fresh, local, and seasonal ingredients, carefully selecting our suppliers and perfecting every recipe so that the natural flavour and honesty of each bite truly stand out. But Soyka is more than just about food. It's a place to pause, breathe, 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 ist als eine Kneipe aus der Liebe zu ehrlichem Essen, gut gepflegtem Bier, schöner Natur und der herzlichen Atmosphäre entstanden, die einfach zu den Bergen gehört. Sie finden uns im Zentrum von Špindlerův Mlýn, wo frische Bergluft, gute Laune und die Lust, Neues zu entdecken, aufeinandertreffen. Unsere Philosophie ist die moderne tschechische Küche – tief in der Tradition verwurzelt, aber offen für Leichtigkeit und kreative Ideen. Wir kochen frisch, regional und saisonal. Unsere Lieferanten suchen wir sorgfältig aus und verfeinern jedes Rezept bis ins Detail, damit der natürliche Geschmack und die Ehrlichkeit jedes Bissens voll zur Geltung kommen. Doch Soyka ist mehr als nur gutes Essen. Es ist ein Ort, an dem man innehalten, tief durchatmen und einen Moment der Ruhe genießen kann. Ob zum Mittagessen nach einer Wanderung, zum Abendessen mit Freunden – bei uns sind Sie immer herzlich willkommen.

RESTAURACE 
SOYKA

APPETIZER | VORSPEISE

Beef tartare, smoked mayonnaise, capers, cornichon, butter pastry Rindertatar, geräucherte Mayonnaise, Kapern, Cornichon, Buttergebäck	389,-
Beef tongue, apples, cucumber, horseradish mousse, bread from the oven Rinderzunge, Äpfel, Gurke, Meerrettich-Mousse, Ofenbrot	368,-
Cottage cheese from Kunčice, spring vegetables, sunflower, spinach, bread from the oven Hüttenkäse aus Kunčice, Frühlingsgemüse, Sonnenblumen, Spinat, Ofenbrot	297,-

BEER SNACKS | SNACKS ZUM BIER

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

SOUP | SUPPE

Poultry broth, root vegetables, meat, noodles Geflügelbrühe, Wurzelgemüse, Fleisch, Nudeln	169,-
Cabbage cream, potatoes, sausage, bacon oil, fried cabbage, sour cream Kohlcremesuppe, Kartoffeln, Wurst, Speck-, Öl, frittiertes Kohl, saure Sahne	166,-
Bread from the oven Ofenbrot	77,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN

RESTAURACE 
SOYKA

MAIN COURSE | HAUPTGERICHT

BBQ baked beef ribs, pickles, bread from the oven BBQ gebackene Rinderrippchen, Gurken, Ofenbrot	546,-
Beef top blade, creamy dill sauce, egg, bread dumpling, dill Rinderschulter, cremige Dillsauce, Ei, Semmelknödel, Dill	427,-
Beef top blade, tomato sauce, pasta Rinderschulter, Tomatensoße, Pasta	388,-
Veal roll-up with egg and pickle stuffing, mustard, jasmine rice Kalbsbroulade mit Ei- und Gurkenfüllung, Senf, Jasminreis	487,-
Minced piglet schnitzel with cheese, mashed potatoes, lettuce, shallots, bacon Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, Kopfsalat, Schalotte, Speck	437,-
Organic chicken breast, carrot, stuffing, wild garlic, chicken jus Bio-Hähnchenbrust, Karotte, Füllung, Bärlauch, Hähnchenjus	473,-
Local trout, Grenaille potatoes, leek, sauerkraut sauce Lokale Forelle, Grenaille-Kartoffeln, Lauch, Sauerkrautsauce	527,-
Fried „Blaťácké zlato“ cheese, Grenaille potatoes, tartar sauce Frittiertes Käse „Blaťácké zlato“, Grenaille-Kartoffeln, Sauce Tartar	377,-
Creamy dill sauce, egg, , Grenaille potatoes, dill Cremige Dillsauce, Ei, Grenaille-Kartoffeln, Dill	298,-
Roasted vegetables on charcoal, carrots, parsnips, herb mayonnaise Holzkohle Gemüse, Karotten, Pastinaken, Kräutermayonnaise	276,-
Lettuce, asparagus, dried ham, herb dressing Salat, Spargel, getrockneter Schinken, Kräuterfüllung	379,-

RESTAURACE 
SOYKA

SIDE DISHES | BEILAGEN

Mashed potatoes or Grenaille potatoes Kartoffelpüree oder Grenaille-Kartoffeln	95,-
Jasmine rice Jasminreis	95,-
French fries or rustical Fries Pommes Frites oder Steak Pommes	95,-
Roasted vegetables on charcoal, carrots, parsnips, herb mayonnaise Holzkohle Gemüse, Karotten, Pastinaken, Kräutermayonnaise	126,-
Bread from the oven Ofenbrot	77,-
Pickled vegetables Eingelegtes Gemüse	123,-
Lettuce, shallots, bacon Kopfsalat, Schalotte, Speck	117,-

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	267,-
Tomato sauce, pasta Tomatensoße, Pasta	197,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN

RESTAURACE 
SOYKA

DESSERT

Tartlet, rhubarb, strawberry, vanilla cream, crumble Törtchen, Rhabarber, Erdbeere, Vanillecreme, Crumble	192,-
Dukátové buchtičky – buns, vanilla sauce (ATTENTION RUM☺) Dukátové buchtičky – kleine Buchteln, Vanillesauce (VORSICHT RUM☺)	217,-
Cake according to the offer Kuchen nach Angebot	168,-
Ice cream and sorbets selections (price per scoop) Eis oder Sorbet nach Wahl (Preis pro Kugel)	95,-

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,-

RESTAURACE 
SOYKA

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 Flashe	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	0,2l	75,-
Sprite	0,2l	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

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

RESTAURACE 
SOYKA

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

Tequila Volcan De Mi Tierra Blanco ^{Mexico}	240,-
Tequila Volcan De Mi Tierra Reposado ^{Mexico}	280,-
Tequila 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 Gin ^{Italy}	240,-
Oyster Adriatic Fine De Claire Gin ^{Montenegro}	255,-
Scapegrace Blood Orange ^{New Zealand}	245,-
Tanqueray No. 10 ^{UK}	190,-
NA Bohemian Zero Original Gin ^{Czech}	105,-
NA Bohemian Zero Pink Gin ^{Czech}	105,-

RESTAURACE 
SOYKA

RUM 0,04 l

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

WHISKY 0,04 l

Hibiki Harmony <small>Japan</small>	490,-
The Shin <small>Japan</small>	240,-
Chivas Regal 12yo <small>Scotland</small>	190,-
Johnie Walker Blue Label <small>Scotland</small>	690,-
Ardbeg 10yo <small>Scotland</small>	290,-
Ardbeg Uigeadail <small>Scotland</small>	390,-
Ardbeg Corryvreckan <small>Scotland</small>	420,-
Ardbeg BizarreBBQ <small>Scotland</small>	450,-
Ardbeg Heavy Vapours <small>Scotland</small>	850,-
Ardbeg Anthology 13yo <small>Scotland</small>	780,-
Glenmorangie 10yo <small>Scotland</small>	210,-
Glenmorangie 14yo <small>Scotland</small>	290,-
Glenmorangie TOKYO <small>Scotland</small>	590,-
Jack Daniel's No. 7 / honey <small>USA</small>	160,-
Wild Turkey Kentucky 101 / Wild Turkey Rye <small>USA</small>	190,-
Stará Myslivecká single barrel 8yo <small>Czech</small>	380,-
Bushmills 10yo <small>Ireland</small>	195,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN

RESTAURACE 
SOYKA

COGNAC 0,04 l

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

LIKER 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,-

PORTO 0,04 l

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

RESTAURACE 
SOYKA

BOTTLE OF WINE | EINE FLASCHE WEIN

PROSECCO | CHAMPAGNE

Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso ^{Italy}	990,-
Blanc de Blancs – Extra Brut, Gala, Moravia ^{Czech}	1 800,-
Metodo Classico, Villa Sparina, Piedmonte ^{Italy}	1 950,-
Moët & Chandon Impérial, Champagne ^{France}	2 800,-
L'Overture – Blanc de Noirs, Frederic Savart, Champagne ^{France}	3 950,-
Blanc de Blancs, 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, Piedmonte ^{Italy}	1 450,-
Chablis Terroir, Patrik Piuze, Burgundy ^{France}	1 950,-

ROSE

Chateau Minuty M Rosé ^{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, Toscana ^{Italy}	1 850,-
Chianti Falacia Riserva, Terre del Bruno, Toscana ^{Italy}	1 050,-
Guidalberto, Tenuta San Guido, Toscana ^{Italy}	2 850,-
Roberto Voerzio, Barbera d'Alba Cerreto, Piedmonte ^{Italy}	1 950,-
Barolo Bussia, Giacomo Fennochio, Piedmonte ^{Italy}	3 200,-
Brunello di Montalcino, Salvioni, Toscana ^{Italy}	5 750,-



SOYKASPINDL



SOYKA SPINDLERUV MLYN