

WINE MENU | AUS DEM WEINKELLER

SPARKLING WINE / CHAMPAGNE | SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER

Sauvignon Blanc 2018, Fabig, Morava, CZ	890,-
Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso, IT	790,-
Veuve Clicquot Brut, Champagne, FR	2200,-

WHITE WINE | WEIßWEIN

Pinot Blanc 2019, Reisten, Morava, CZ	650,-
Ryzlink Vlašský 2019, Šoman, Morava, CZ	850,-
Sauvignon Blanc BIG 2019, Fabig, Morava, CZ	1390,-
Riesling 100 Hügel 2018, Wittmann, Rheinhessen, DE	1020,-
Riesling Rotschiefer Kabinett 2019, Van Volxem, Mosel, DE	1250,-
Grüner Veltliner 2019, Weinviertel, Ingrid Groiss, AU	850,-
Riesling Smaragd „Ried Achleiten“, Wachau, AU	1990,-
Pinot Grigio 2019, St. Michael Eppan, Alto Adige, IT	890,-
Roero Arneis 2019, Vietti, Piemonte, IT	1450,-
Chardonnay 2017, Bourgogne, Philippe Colin, FR	1550,-
Rully, Blanc La Créée 2018, Jean-Marc Pillot, Bourgogne, FR	2250,-

ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Nero d'Avola Rosato, 2018, Sicily, IT	790,-
Hasenhaide Rosé 2018, Ingrid Groiss, Weinviertel, AU	950,-
Chateau d'Esclans – The Palm, Provence, FR	1090,-

RED WINE | ROTWEIN

Rulandské modré 2016, Šoman, Morava, CZ	850,-
Frankovka 2017, Ševčík, Morava, CZ	1050,-
Pinot Noir, Milan Sůkal, Morava, CZ	1250,-
St. Laurent BIO 2018, Gesellmann, Burgenland, AU	950,-
Barbera 2017, Batasiolo, Piemonte, IT	790,-
Primitivo I Monilini 2018, Felling, Puglia, IT	850,-
Ripasso Valpolicella 2016, Ca Rugate, Veneto, IT	1450,-
Brunello di Montalcino DOCG 2015, Frescobaldi, Toscana, IT	3400,-
Castalides Réserve 2017, La Grange, Languedoc, FR	950,-
Pommard 1er Cru 2013, Jean-Marc Boillot, Bourgogne, FR	5200,-

DESTILLATES | SCHNAPS

VODKA 0,04 l

Czechoslovakia Vodka	95,-
Babička ^{CZ}	125,-
Beluga Noble	210,-

RUM 0,04 l

Božkov Republica Exclusive ^{CZ}	95,-
Platonico Elixir ^{CZ}	95,-
Heffron rum	110,-
Zacapa ron 23yo	230,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo	190,-
Don Papa 10yo	320,-

GIN 0,04 l

Hill's gin ^{CZ}	125,-
Zubří gin z lahve ^{CZ}	150,-
Little Urban – Lady gin ^{CZ}	175,-
Hendrick's	160,-

WHISKY 0,04 l

Johnie Walker Black Label	180,-
Ardbeg 10yo	195,-
Trebitch Single Malt ^{CZ}	230,-
Gold Cock 20yo unfiltred ^{CZ}	295,-

SCHNAPS 0,04 l

Beskyd 1129 Willi Willi /Cafe Cafe ^{CZ}	145,-
Zralá malina / Zralá hruška, Baron Hildprandt ^{CZ}	160,-
Absinthe St.Antoine, Žufánek ^{CZ}	175,-
Mangovice, Titbit & palírna Bohuslavice ^{CZ}	195,-
Slivovica, Tösh ^{CZ}	160,-
Meruňkovice, Anton Kaapl ^{CZ}	155,-
Cognac Gastronome, Godet	295,-

LIQUEURS | LIKÖRE 0,04 l

Becherovka ^{CZ} / AltFernet ^{CZ} / Jagermeister	95,-
Zázvorový likér, Galli ^{CZ}	120,-
BLU Borůvka, Bairnsfather ^{CZ}	120,-
Griotka / Zelená, Liqvére ^{CZ}	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. Michal Húsek and Petr Roškota.

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.

Willkommen. Michal Húsek & Petr Roškota.

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,-
„Lecho“ – pepper stew, sausage, egg 63°C, herbs „Letscho“, Wurst, Eier 63°C, Kräuter	197,-
Beef „carpaccio“, pepper, kale pesto „Carpaccio vom Rind“, Pfeffer, Kohlpesto	289,-
Green salad with pea, radish, carrot / and trout Gemüsesalat mit Erbse, Radieschen, Karotte / und Forelle	227,- / 369,-

SOUP | SUPPE

Green pea cream soup, egg, bacon Erbsencremesuppe, Ei, Speck	96,-
Poultry broth, carrot, chicken dumpling, herbs Hühnerbrühe, Karotten, Hühnerfleischknödel, Kräuter	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	156,-
Potato pancake, sour cream, chive Kartoffelpuffer, Sauerrahm, Schnittlauch	139,-

GRILL MENU SPECIALS | GRILL MENÜ SPEZIALITÄTEN

Our Josper charcoal grill daily offer of meat and fish served with summer side salad, pickled vegetable or roasted root vegetable.
Unser Josper Holzkohlegrill Tagesangebot an Fleisch und Fisch serviert mit Sommersalat, eingelegtem Gemüse oder gegrilltem Gemüse.

MAIN COURSE | HAUPTKURS

Potato pancake, pickled vegetables, shredded pork knee Kartoffelpfannkuchen, eingelegtes Gemüse, Gehackte Schweinekeule	278,-
Trout salmon, zucchini, smoked foam Forellenlachs, Zucchini, Räucherschaum	379,-
Creamy dill sauce, egg, potato Cremige Dillsauce, Eier, Kartoffel	194,-
Beef top blade, creamy dill sauce, egg, potato Rindfleisch, Cremige Dillsauce, Eier, Kartoffel	296,-
Soyka HOT DOG, homemade ketchup, chilli, cheese, fried onion Soyka HOT DOG, hausgemachter Ketchup, Chili, Käse, Zwiebeln	178,-
Fried cheese Bláček zlató, potatoes, tartar sauce Gebratener Rotschimmelkäse, Kartoffeln, Sauce Tartar	249,-
Hollandaise cheese schnitzel, mashed potatoes, pickles Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, saure Gurke	269,-

SIDE DISHES | BEILAGEN

Mashed potatoes Kartoffelpüree	88,-
Baked potato, sour cream, chives Ofenkartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch	88,-
Potato pancake Kartoffelpfannkuchen	88,-
French fries Pommes Frites - steak / julienne	88,-
Roasted root vegetables Frisches Grill Wurzelgemüse	88,-
Pickled vegetables Eingelegtes Gemüse	88,-
Summer side salad Sommer Salat	88,-
Bread from the oven Brot aus dem Ofen	56,-

DESSERT

Strawberry „pie“ Erdbeerekuchen	148,-
Traditional czech „tvaroháček“ with blueberries Topfencreme mit Blaubeeren	148,-
Ice cream and sorbets Eis und Sorbets	65,-

KIDS MENU | KINDERMENÜ

„Letter“ chicken soup, vegetable Buchstabensupe, gemüse	79,-
Soyka HOT DOG, homemade ketchup, cheese, fried onion Soyka HOT DOG, hausgemachter Ketchup, Käse, gebratene Zwiebeln	149,-
Chicken schnitzel, mashed potatoes Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree	173,-
Grilled chicken breast, mashed potatoes Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree	169,-
„Krupice“ porridge, seasonal fruit „Krupice“ Brei, Früchte der Saison	143,-
French fries with ketchup Pommes mit Ketchup	98,-

DRINKS | ZUM TRINKEN

BEER | BIER

Pilsner Urquell 12°	0,3 /0,5	45,- / 59,-
Hendrych 10°	0,3 /0,5	45,- / 59,-
Birell light bottle Birell leichte Flasche	0,33	55,-
Kingswood Cider	0,40	75,-
Bottled beer according to the offer Flaschenbier nach Angebot		


NON-ALCOHOLIC | ALKOHOLFREIE

Local tap water sparkling / still Lokales Leitungswasser sprudelt / still		75,-
Mattoni sparkling Mattoni sprudelt	0,33 /0,75	60,- / 95,-
Rajec still	0,33 /0,75	60,- / 95,-
Tapped Kofola	0,3 /0,5	40,- / 55,-
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,33	65,-
Kinley Tonic, Ginger Ale	0,25	65,-
Juice Pago	0,20	60,-
Fresh orange juice	0,25	85,-
Homemade limonades Hausgemachte Limonaden	0,40	85,-
Iced coffee		95,-

HOT DRINKS | HEIßE GETRÄNKEN

Espresso	60,-
Espresso Macchiato	65,-
Double Espresso	80,-
Cappuccino, Café latté	75,-
Hot chocolate Heiße Schokolade	65,-
Ronnefeldt Tea Ronnefeldt Tee	70,-
Fresh mint or ginger tea Frischer Minz oder Ingwertee	80,-
Mulled wine Glühwein	95,-
Grog	90,-

GLASS OR CARAFE OF WINE | GLAS ODER KARAFFE WEIN

SPARKLING SCHAUMWEIN		0,1 l	
Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso, IT		125,-	
WHITE WINE WEIßWEIN		0,1 l	 0,3 l
Veltlínské Zelené, Mádl, CZ		75,-	180,-
Chardonnay, Šoman, CZ		95,-	260,-
Riesling 100 Hügel, Wittmann, DE		150,-	370,-
RED WINE ROTWEIN		0,1 l	 0,3 l
Zweigeltrebe, Mádl, Morava, CZ		75,-	180,-
Cabernet Sauvignon, Cibulka, Morava, CZ		95,-	260,-
Castalides Réserve, La Grange, FR		140,-	360,-
ROSÉ WINE ROSÉWEIN		0,1 l	 0,3 l
Cabernet Rosé, Šoman, Morava, CZ		95,-	260,-

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.