

LÁHEV VÍNA 0,75 L

PERLIVÉ / CHAMPAGNE

Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso, ^{Italy}	990,-
Metodo Classico, Villa Sparina, Piemonte, ^{Italy}	1300,-
Moët & Chandon Impérial, Champagne, ^{France}	2500,-
Blanc de Blancs, Suenen, Champagne, ^{France}	4500,-
L'Overture, Frederic Savart, Champagne, ^{France}	4300,-

BÍLÉ

Pálava 2020, Michlovský, Pálava, ^{Czech}	750,-
Chardonnay Reserva 2021, Milan Sůkal, ^{Czech}	1250,-
Riesling Trocken 2020, Fritz Haag, Mosel, ^{Germany}	1050,-
Riesling Federspiel 2023, Knoll, Wachau, ^{Austria}	1550,-
Grüner Veltliner Am Berg 2022, Bernhard Ott, Wagram, ^{Austria}	900,-
Grüner Veltliner Federspiel 2021, Prager, Wachau, ^{Austria}	1850,-
Pinot Grigio 2022, Colterenzio, Alto Adige, ^{Italy}	990,-
Gavi di Gavi 2021, Villa Sparina, Piemonte, ^{Italy}	1100,-
Chablis Terroir 2021, Patrick Piuze, Burgundsko, ^{France}	1950,-

RŮŽOVÉ

Zweigeltrebe 2022, Kalmuck, Wachau, ^{Austria}	950,-
--	-------

ČERVENÉ

Merlot 2020, Springer, Morava, ^{Czech}	1050,-
Pinot Noir 2022, Milan Sůkal, Morava, ^{Czech}	1250,-
Blaufränkisch 2020, Strehn, Mittelburgenland, ^{Austria}	750,-
La Tendida 2021, Casa Castillo, Jumilla, ^{Spain}	950,-
Primitivo di Manduria Terra Rossa 2020, Felling, Puglia, ^{Italy}	950,-
Ripasso Valpolicella 2020, Ca Rugate, Veneto, ^{Italy}	1550,-
Cassino 2019, Terre del Bruno, Toscana, ^{Italy}	1500,-
Chianti Classico Riserva 2017, Verrazzano, Toscana, ^{Italy}	1850,-
Barbera d'Alba Tre Vigne 2019, Vietti, Piemonte, ^{Italy}	1550,-
Barolo Bussia 2019, Giacomo Fenocchio, Piemonte, ^{Italy}	3100,-
Brunello di Montalcino 2018, Fuligni, Toscana, ^{Italy}	4100,-
Château Cantenac Brown 2010, Margaux, Bordeaux, ^{France}	4200,-

ŠTAMPRLÉ

VODKA 0,04 l

Belvedere ^{Poland}	165,-
-----------------------------	-------

Belvedere Rye Lake ^{Poland}	245,-
Beluga Noble ^{Montenegro}	210,-

RUM 0,04 l

Zacapa Ron 23yo, ^{Guatemala}	255,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo, ^{Venezuela}	205,-
Don Papa 10yo ^{Philippines}	295,-

GIN 0,04 l

Hendrick's, ^{Scotland}	185,-
Citadelle Jardin ^{France}	170,-
Citadelle Rouge ^{France}	170,-
Tanqueray BlackCurrant ^{UK}	185,-

WHISKY 0,04 l

Glenmorangie 10yo ^{Scotland}	205,-
Jack Daniel's, ^{USA}	147,-
Ardbeg 10yo, ^{Scotland}	207,-
Stará Myslivecká single barrel 8yo ^{Czech}	297,-

COGNAC 0,04 l

Hennessy V.S., ^{France}	175,-
Hennessy X.O., ^{France}	560,-

PÁLENKY 0,04 l

Navrátilova slivovice ^{Czech}	185,-
Baron Hildprandt dle nabídky ^{Czech}	190,-
Anton Kaapl dle nabídky ^{Czech}	175,-
Grappa Bepi Tosolini ^{Italy}	280,-

LIKÉRY 0,04 l

Fassbind EierCognac ^{Switzerland}	105,-
Becherovka ^{Czech}	125,-
AltFernet ^{Czech}	117,-
Jagermeister, ^{Germany}	125,-
Griotka / Zelená, Liqvére ^{Czech}	105,-
Amaro Bepi Tossolini ^{Italy}	155,-
Grand Marnier ^{France}	150,-

PORTSKÉ 0,04 l

Graham's Six Grappes ^{Portugal}	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. Do nabídky zařazujeme i další menší pivovary.


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.

Součástí naší restaurace je i dětská „herna u Kuby“


Těšíme se na Vás.


SUMMER OF 24


 **BIG SOYKOWSKI** 237,-
(Inspirováno filmem Big Lebowski, který s oblibou popíjel koktejl z vodky, kávového likéru a smetany)


 **KŘENOVKA** 255,-
(Co ke klasické české omáčce? To je jasné! Suchý Gin macerovaný s křenem a zjemněný Yuzu tonikem a jablkem.)

 **SUMMER PASSION** 375,-
(Kombinace italských bylinek Amaro s kubánským rumem Eminente, doplněná sladkou chutí passion fruit, svěží limetkou a vejecnou pěnou)

 **HUGO SPRITZ** 165,-
(Bezinkový sirup, prosecco, soda, limetka, máta)

 **APEROL SPRITZ / GREEN P31 SPRITZ** 185,-
(Hořko-sladká klasika s ledem a pomerančem ve dvou barvách)

 **OAK NEGRONI** 437,-
(Tento legendární cocktail necháváme zrát více jak jeden měsíc v dubových nevypálených sudech.) Gin, vermouth, campari

 **CHANDON GARDEN SPRITZ** 235,-
(Francouzská alternativa na Aperol spritz, doplněná bitters, ovocem a bylinkami)

MOCKTAILS (n/a)

 **CRODINO SPRITZ** 125,-
(Hořko-sladká nealko alternativa populárního italského aperitivu)

 **ESPRESSO TONIC** 137,-
(Kávově hořko-sladký osvěžující nápoj s citrusem)

 **VIRGIN MOJITO** 145,-
(Populární letní osvěžení z máty, limetky, cukru, jablka a bublinek)

JÍDLO**PŘEDKRMY A SALÁTY**

Pstruh lososovitý, křenové podmáslí, bylinkový olej, jablko	368,-
Hovězí tatarák, kys. okurka, šalotka, uzená paprika, chléb z pece	387,-
Listový salát, emulze z kozího sýru, špenátové pesto, angrešt, pražené mandle, amarant, česnek	299,-

POLÉVKY

Drůbeží vývar, kořenová zelenina, maso, nudle	148,-
Květákový krém, uzené vepřové koleno, olej z divokých bylin	149,-

K PIVU A VÍNU

Teplé křupavé škvarky, nakládaná zelenina, chléb z pece	229,-
Gothaj s cibulí, nakládaná zelenina, chléb z pece	227,-
Sekaná na chlebu se sýrem Raclette, nakládaná okurka	286,-

SPECIALITY Z GRILU

Naše nabídka steaků připravených v Josper grilu na dřevěném uhlí. Vybírat můžete z masa a omáček servírovaných s různou přílohou.

HLAVNÍ CHODY

Křenová omáčka, uzený jazyk, falešná svičková, houskový knedlík, brambor	399,-
Smetanová křenová omáčka, houskový knedlík, brambor	258,-
Smažený květák, brambory, tatarská omáčka	297,-
Selečí holandský řízek, bramborová kaše, nakládaná zelenina	397,-
Smažené Blaťácké zlato, brambory, tatarská omáčka	297,-
Rajská omáčka, hovězí loupaná plec, kolínka	388,-
Pečená vepřová žebra, rajčatový salát, chléb z pece	423,-
Pstruh lososovitý, koprová omáčka, grenaille, kopr	477,-

PŘÍLOHY

Bramborová kaše	93,-
Grenaille	93,-
Hranolky steakové nebo Julienne	93,-
Pečená kořenová zelenina z grilu	93,-
Nakládaná zelenina	93,-
Rajčatový salát	137,-
Chléb z pece	69,-

DEZERTY

Na ohni pečená broskev, zakysaná smetana, máslový krekr	169,-
Dukátové buchtičky, vanilková pěna (POZOR RUM 😊)	187,-
Zmrzliny a sorbety	90,-

DĚTSKÉ MENU

Drůbeží vývar, kořenová zelenina	99,-
Kuřecí prso na grilu, bramborová kaše	206,-
Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše	206,-
Rajská omáčka, kolínka	197,-
Rajská omáčka, hovězí loupaná plec, kolínka	247,-

PITÍ**PIVO**

Pilsner Urquell 12°, malý, šnyt, hladinka	0,3 l / 0,5l	58,- / 58,- / 75,-
Hendrych 10°, malý, šnyt, hladinka	0,3 l / 0,5l	58,- / 58,- / 75,-
Birell světlý – láhev	0,33 l	62,-

NEALKO

Místní stáčená voda perlivá / neperlivá	1.0l	87,-
Mattoni perlivá	0,33l / 0,75l	67,- / 102,-
Aquila neperlivá	0,33l / 0,75l	67,- / 102,-
Točená Kofola	0,3l / 0,5l	47,- / 62,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33l	72,-
Fanta, Sprite	0,33l	72,-
Kinley Ginger Ale	0,25l	72,-
Prémiový Tonic / GingerBeer	0,2l	97,-
Juice Pago	0,2l	67,-
RedBull	0,25l	102,-
Crodino	0,1l	97,-
Fresh juice pomeranč	0,25l	137,-
Domácí limonády	0,3l	97,-

TEPLÉ NÁPOJE

Espresso		67,-
Espresso Macchiato		72,-
Double Espresso		87,-
Flat White		97,-
Cappuccino, Café latté		82,-
Ledová káva		95,-
Horká čokoláda		97,-
Šlehačka		25,-
Ronnefeldt čaj		77,-
Čaj z čerstvé máty nebo zázvoru		87,-
Svařený juice		92,-
Svařák / Grog		102,-
Horký Fassbind EierCognac se šlehačkou		215,-
Zázvorový grog		137,-

ROZLÉVANÁ VÍNA

PERLIVÉ		0,1l	
Metodo Classico, Villa Sparina, ^{Italy}		195,-	
Borgoluce Lampo DOC, Treviso, ^{Italy}		140,-	
BÍLÉ		0,15l	 0,3l
Pálava, Michlovský, Morava, ^{Czech}		125,-	 250,-
Gavi di Gavi, Villa Sparina, ^{Italy}		230,-	 460,-
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, ^{Austria}		185,-	 370,-
RŮŽOVÉ		0,15l	 0,3l
Zweigeltrebe, Kalmuck, ^{Austria}		190,-	 380,-
ČERVENÉ		0,15l	 0,3l
Pinot Noir, Milan Sůkal, Morava, ^{Czech}		250,-	 500,-
La Tendida, Cassa Castillo, ^{Spain}		190,-	 380,-

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



Soyka Špindlerův Mlýn



Soykaspindl

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