

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,-
Blafränkisch 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 Tosolini ^{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 vaječnou 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 nevytápěných 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**

Pepřenky ze pstruha lososovitého, nakládaná zelenina, chléb	368,-
Hovězí tatarák, lanýžová majonéza, bramborové slupky	387,-

POLÉVKY

Drůbeží vývar, kořenová zelenina, maso, nudle	148,-
Krém z pečeného česneku, krutóny, Blatácké zlato, vepř. koleno	149,-

K PIVU A VÍNU

Teplé křupavé škvarky, nakládaná zelenina, chléb z pece	229,-
Gothaj s cibulí, nakládaná zelenina, chléb z pece	227,-

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

Rozlitaný španělský ptáček, jasmínová rýže	396,-
Koprová omáčka, grenaille, kopr	258,-
Loupaná plec. koprová omáčka, grenaille, kopr	423,-
Smažený květák, brambory, tatarská omáčka	297,-

Selečí holandský řízek, bramborová kaše, nakládaná zelenina	397,-
Pstruh lososovitý, koprová omáčka, grenaille, kopr	477,-
Rajská omáčka, hovězí loupaná plec, kolínka	388,-

PŘÍLOHY

Bramborová kaše	93,-
Grenaille	93,-
Hranolky steakové nebo Julienne	93,-
Pečená kořenová zelenina z grilu	127,-
Nakládaná zelenina	93,-
Jasmínová rýže	93,-
Chléb z pece	69,-

DEZERTY

Krupicová kaše, meruňkové pyré, kakao	169,-
Dukátové buchtíčky, vanilková pěna (POZOR RUM 😊)	187,-
Zmrzlina 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	61,- / 61,- / 79,-
Hendrych 10°, malý, šnyt, hladinka	0,3 l / 0,5l	61,- / 61,- / 79,-
Birell světlý – láhev	0,33 l	62,-
Soyčí půlmetr piv	5x0,5l	395,-

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

Ceny jsou uvedeny v českých korunách a obsahují 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.