

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, Frederic Savart, Champagne, ^{France}	4500,-

WHITE WINE | WEIßWEIN

Pálava, Michlovský, Pálava, ^{Czech}	750,-
Chardonnay Reserva, Milan Sůkal, Moravia ^{Czech}	1500,-
Riesling Trocken, Fritz Haag, Mosel, ^{Germany}	1200,-
Riesling Federspiel, Prager, Wachau, ^{Austria}	1900,-
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, Wagram, ^{Austria}	1150,-
Grüner Veltliner Federspiel, Prager, Wachau, ^{Austria}	1850,-
Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige, ^{Italy}	1200,-
Gavi di Gavi, Villa Sparina, Piemonte, ^{Italy}	1450,-
Chablis Terroir, Patrick Piuze, Burgundy, ^{France}	2100,-

ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Zweigeltrebe, Markowitsch, Carnuntum, ^{Austria}	1050,-
--	--------

RED WINE | ROTWEIN

Merlot, Michlovský, Morava, ^{Czech}	950,-
Pinot Noir, Milan Sůkal, Morava, ^{Czech}	1350,-
Blaufränkisch, Strehn, Mittelburgenland, ^{Austria}	850,-
Primitivo di Manduria, Terra Rossa, Felling, Puglia, ^{Italy}	1350,-
Ripasso Valpolicella, Ca Rugate, Veneto, ^{Italy}	1650,-
Cassino, Terre del Bruno, Toscana, ^{Italy}	1500,-
Chianti Classico Riserva, Verrazzano, Toscana, ^{Italy}	1850,-
Brunello di Montalcino, Ugolaia, Lisini, Toscana, ^{Italy}	5300,-
Barolo Bussia, Giacomo Fenocchio, Piemonte, ^{Italy}	3500,-
Château Cantenac Brown, Margaux, Bordeaux, ^{France}	4900,-

DESTILLATES | SCHNAPS

VODKA 0,04 l

Belvedere ^{Poland}	190,-
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartezek, ^{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,-
Tanqueray Lovage, ^{UK}	220,-
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,-
Anton Kaapl to offer ^{Czech}	180,-
Grappa Bepi Tosolini ^{Italy}	350,-

LIQUEURS | LIKÖRE 0,04 l

Fassbind EierCognac ^{Switzerland}	130,-
Becherovka ^{Czech}	130,-
Fernet Branka ^{Italy}	140,-
Jagermeister, ^{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 welcome 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, Vrchtlabí.

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 Dich.

WINTER OF 24-25

	ARBEG PUNCH	295,-
	(Original winter drink made from smoky Scotch whisky, almonds, apple juice, drops of grenadine, orange and cinnamon) (Original Wintergetränk aus rauchigem Scotch Whisky, Mandeln, Apfelsaft, Grenadine- Tropfen, Orange und Zimt)	
	MULLED WINE OR GROG Glühwein oder Grog	255,-
	(Winter classics that keep you warm) (Winterklassiker, die warm halten)	
	HOT FASSBIND EIERCOGNAC	250,-
	(Swiss egg cognac with whipped cream and cocoa, which will enchant not only Bombardino lovers) (Schweizer Eiercognac mit Schlagsahne und Kakao, der nicht nur Bombardino-Liebhaber verzaubern wird)	
	APEROL SPRITZ / GREEN P31 SPRITZ	195,-
	(A bitter-sweet classic with ice and orange in two colors) (Ein bittersüßer Klassiker mit Eis und Orange in zwei Farben)	
	TANQUERAY ROYALE GIN & YUZU TONIC	285,-
	(This legendary gin from 1836 according to an original recipe will enchant you with the taste of forest fruits and vanilla, complemented by citrus tones of yuzu) (Dieser legendäre Gin aus dem Jahr 1836 nach Originalrezept wird Sie mit dem Geschmack von Waldfrüchten und Vanille verzaubern, ergänzt durch Zitrustöne von Yuzu)	

FOOD | ZUM ESSEN

APPETIZER AND SALAD | VORSPEISEN UND SALAT

Cod Skrei, kefir, horseradish, apple, oven bread Kabeljau Skrei, Kefir, Meerrettich, Apfel, Ofenbrot	343,-
Beef tartare, mountain cheese, potato chips Rindertatar, Bergkäse, Kartoffelchips	398,-

SOUP | SUPPE

Poultry broth, root vegetables, meat, noodles Geflügelbrühe, Wurzelgemüse, Fleisch, Nudeln	158,-
Garlic cream, pork knuckle, croutons, cheese Knoblauchcremesuppe, Schweinshaxe, Croutons, Käse	154,-

SOMETHING WITH A BEER | ETWAS MIT BIER

Warm pork greaves, pickled vegetables, oven bread Grammeln aufgewärmt, eingelegtes Gemüse, Offenbrot	239,-
Gothaj – sour soft salami, pickled vegetables, onion, oven bread Gothaj – weiche saure Salami, eingelegtes Gemüse, Zwiebel, Brot	227,-
Traditional „zabijačka“, white sausages, sauerkraut, potatoes, mustard Traditioneller „Zabijačka“ Leberwurst, Sauerkraut, Kartoffeln, Senf	329,-
Traditional „zabijačka“, blood sausages sauerkraut, potatoes, Mustard Traditioneller „Zabijačka“ Blutwurst, Sauerkraut, Kartoffeln, Senf	329,-

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

Szeged goulash, bread dumplings, cabbage, sourdough. cream Szegedäns Gulasch, Semmelknödel, Kohl, Sauerteig. Rahm	396,-
Roast pork ribs, pickled vegetables, bread from oven Gebratene Schweinerippchen, eingelegtes Gemüse, Ofenbrot	478,-
Creamy dill sauce, potato Grenaille, dill Cremige Dillsauce, Grenaille-Kartoffeln, Dill	288,-
Beef top blade, creamy dill sauce, potato Grenaille, dill Rindfleisch, Cremige Dillsauce, Grenaille-Kartoffeln, Dill	426,-
Fried „Blaťácké zlato“ cheese, grenaille, tartar sauce Gebratener „Blaťácké zlato“ Käse, Grenaille, Sauce Tartar	373,-
Minced meat cheese schnitzel, mashed potatoes, pickled vegetable Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, eingelegtes Gemüse	427,-
Veal hot dog, mayonnaise, ketchup, pickled onion, mountain cheese Kalbfleisch-Hotdog, Mayonnaise, Ketchup, Zwiebeln, Bergkäse	347,-
Wild salmon trout, kale, bread, pumpkin Wildlachsforelle, Grünkohl, Brot, Kürbis	489,-
Tomato sauce, beef top blade, pasta Tomatensoße, Rinderschulter, Teigwaren	388,-

SIDE DISHES | BEILAGEN

Mashed potatoes Kartoffelpüree	93,-
Grenaille potatoes Kartoffel Grenaille	93,-
French fries Pommes Frites - steak / julienne	93,-
Roasted root vegetables Wurzelgemüse vom Offen	137,-
Pickled vegetables Eingelegtes Gemüse	93,-
Bread from the oven Offenbrot	69,-
Bread dumplings Semmelknödel	93,-
Jasmine rice Jasmin-Reis	93,-

DESSERT

Semolina porridge, apricot puree, cocoa Grießbrei, Aprikosenpüree, Kakao	169,-
Dukátové buchtičky – buns, vanilla sauce (ATTENTION RUM 🍷) Dukátové buchtičky – Buchteln, Vanillesauce (VORSICHT RUM 🍷)	187,-
Ice cream and sorbets Eis und Sorbets	95,-

KIDS MENU | KINDERMENÜ

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

DRINKS | ZUM TRINKEN

BEER | BIER

Pilsner Urquell 12°	0,3l /0,5l	65,- / 85,-
Hendrych 10°	0,3l /0,5l	65,- / 85,-
Birell non-alcoholic bottle Birell N/A Flasche	0,33l	75,-
A half meter of beer Ein halbes Meter Bier	5x0,5l	425,-

NON-ALCOHOLIC | ALKOHOLFREIE

Local tap water sparkling / still Lokales Leitungswasser sprudelt / still	1l	90,-
Mattoni sparkling Mattoni sprudelt	0,33l /0,75l	70,- / 110,-
Aquila still	0,33l /0,75l	70,- / 110,-
Tapped Kofola	0,3l /0,5l	55,- / 75,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	75,-
Fanta, Sprite	0,2l	75,-
Premium tonic/GingerBeer	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	0,3l	100,-
Unsere Limonaden		

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

Metodo Classico, Villa Sparina, ^{Italy}	0,1l	270,-
Borgoluce Lampo DOC, Treviso, ^{Italy}		170,-

WHITE | WEISS

Pálava, Michlovský, Moravia, ^{Czech}	0,15l	0,3l	150,-	300,-
Gavi di Gavi, Villa Sparina, ^{Italy}			280,-	560,-
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, ^{Austria}			250,-	500,-

ROSÉ | ROSÉ

Zweigeltrebe, Markowitsch, ^{Austria}	0,15l	0,3l	220,-	440,-
---	-------	------	-------	-------

RED | ROT

Merlot, Michlovský, Moravia, ^{Czech}	0,15l	0,3l	190,-	380,-
Primitivo di Manduria, Felling, ^{Italy}			250,-	500,-

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 Špindlerův Mlýn
Soykaspindl

SOYKA RESTAURANT IS MEMBER OF THE ASTEN HOTELS GROUP