

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}	1300,-
Moët & Chandon Impérial, Champagne, ^{France}	2500,-
Blanc de Blancs, Suenen, Champagne, ^{France}	4500,-
L'Overture, Frederic Savart, Champagne, ^{France}	4300,-

WHITE WINE | WEIßWEIN

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,-

ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Zweigeltrebe, Kalmuck, Wachau, Rakousko	950,-
---	-------

RED WINE | ROTWEIN

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,-

DESTILLATES | SCHNAPS

VODKA 0,04 l

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

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

SCHNAPS 0,04 l

Navrátilova Slivovica ^{Czech}	185,-
Baron Hildprandt to offer ^{Czech}	190,-
Anton Kaapl to offer ^{Czech}	175,-
Grappa Bepi Tosolini ^{Italy}	280,-

LIQUEURS | LIKÖRE 0,04 l

Fasbind EierCognac	105,-
Becherovka ^{Czech}	125,-
AltFernet ^{Czech}	117,-
Jagermeister, ^{Germany}	125,-
Griotka / Peppermint, Liqvére ^{Czech}	105,-
Amaro Bepi Tosolini ^{Italy}	155,-
Grand Marnier ^{France}	150,-

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 Jospers grill. Steaks or even aged meat from Estro grill have a significant smoky taste. We support local farmers, breeders and producers.

The part of restaurant is our „Gameroom U Kuby“

We look forward to welcome you.

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, Vrchtlabí.

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. Teil unseres Restaurants ist auch ein „Kinderspielzimmer zu Kuba“

Wir freuen uns auf Dich.

SUMMER OF 24



BIG SOYKOWSKI 237,-

(Inspired by the movie Big Lebowski. He liked to drink a cocktail of vodka, coffee liqueur and cream)

(Inspiriert durch den Film Big Lebowski. Er trank gerne einen Cocktail aus Wodka, Kaffeelikör und Sahne)



KŘENOVKA 255,-

(What to pair with the classic Czech sauce? That's clear! Dry Gin macerated with horseradish and softened with Yuzu tonic and apple)

(Was passt zu der klassischen tschechischen Soße? Das ist klar! Trockener Gin, mazeriert mit Meerrettich und aufgeweicht mit Yuzu-Tonic und Apfel)



SUMMER PASSION 375,-

(A combination of Italian Amaro herbs with Cuban rum Eminente, supplemented with the sweet taste of passion fruit, fresh lime and egg foam)

(Eine Kombination aus italienischen Amaro-Kräutern mit kubanischem Rum Eminente, ergänzt mit dem süßen Geschmack von Passionsfrucht, frischer Limette und Eierschaum)



HUGO SPRITZ 165,-

(Elder syrup, prosecco, soda, lime, mint)

(Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze)



APEROL SPRITZ / GREEN P31 SPRITZ 185,-

A bitter-sweet classic with ice and orange in two colors

Ein bittersüßer Klassiker mit Eis und Orange in zwei Farben



OAK NEGRONI 437,-

(We leave this legendary cocktail to mature for more than one month in unfired oak barrels.) Gin, vermouth, campari

(Wir lassen diesen legendären Cocktail mehr als einen Monat in ungebrannten Eichenfässern reifen.) Gin, Wermut, Campari

FOOD | ZUM ESSEN

APPETIZER AND SALAD | VORSPEISEN UND SALAT

Salmon trout, horseradish-buttermilk, herb oil, apple Lachsforelle, Meerrettich- Buttermilch, Kräuteröl, Apfel	368,-
Beef tartar, pickle, shallot, smoked paprika, bread from the oven Rindertartar, Saure Gurke, Schalotte, geräucherte Paprika, Offenbrot	387,-
Leaf salads, emulsion of goat cheese, spinach pesto, gooseberry, burnt almond, wild garlic Blattsalate, Ziegenkäseemulsion, Spinatpesto, Stachelbeeren, geröstete Mandeln, Bärlauch	299,-

SOUP | SUPPE

Poultry broth, root vegetables, meat, noodles Geflügelbrühe, Wurzelgemüse, Fleisch, Nudeln	148,-
Cauliflower creamy soup, smoked pork knuckle, wild herb oil Blumenkohlcremesuppe, geräucherte Schweinshaxe, Wildkräuteröl	149,-

SOMETHING WITH A BEER | ETWAS MIT BIER

Warm pork greaves, pickled vegetables, bread from the oven Grammeln aufgewärmt, eingelegtes Gemüse, Offenbrot	229,-
Gothaj – sour soft salami, pickled vegetables, onion, oven bread Gothaj – weiche saure Salami, eingelegtes Gemüse, Zwiebel, Brot	227,-
Meatloaf on bread with Raclette cheese, pickle Hackbraten auf Brotscheibe mit Raclette Käse, saure Gurken	286,-

GRILL MENU SPECIALS | SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Josper grill specials
Choose from meat, with various side dishes, sauces
Holzkohlegrill - Tagesangebot
Wählen Sie Fleisch, mit diversen Beilagen, Saucen

MAIN COURSE | HAUPTGERICHT

Horseradish sauce, smoked beef tongue, beef top blade, dumplings Meerrettich-Sauce, ger. Rinderzunge, Rindfleisch, Semmelknödel	399,-
Horseradish sauce, dumplings, potatoes Meerrettich-Sauce, Semmelknödel, Kartoffeln	258,-
Fried cheese "Blaťacké zlato", potatoes, tartar sauce Gebratener Käse Blaťacké zlato, Kartoffeln, Sauce Tartar	297,-
Fried cauliflower, potatoes, tartar sauce Gebackener Blumenkohl, Kartoffeln, Tartarsauce	297,-
Minced meat cheese schnitzel, mashed potatoes, pickled vegetable Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, eingelegtes Gemüse	397,-
Tomato sauce, beef top blade, pasta Tomatensoße, Rinderschulter, Teigwaren	388,-
Roasted pork ribs, tomato salad, bread from the oven Gebratene Schweinerippchen, Tomatensalat, Offenbrot	423,-
Salmon Trout, dill sauce, grenaille, dill Lachsforelle, Dillsauce, Grenaille-Kartoffeln, Dill	477,-

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	93,-
Pickled vegetables Eingelegtes Gemüse	93,-
Tomato salad Tomatensalat	137,-
Bread from the oven Offenbrot	69,-

DESSERT

Fire-roasted peach, sour cream, butter cookie Geröstete Pfirsich, Sauerrahm, Butterkeks	169,-
Dukátové buchtičky – buns, vanilla sauce (ATTENTION RUM 😊) Dukátové buchtičky – Buchteln, Vanillesauce (VORSICHT RUM 😊)	187,-
Ice cream and sorbets Eis und Sorbets	90,-

KIDS MENU | KINDERMENÜ

Poultry broth, root vegetables Geflügelbrühe, Wurzelgemüse	99,-
Chicken schnitzel, mashed potatoes Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree	206,-
Grilled chicken breast, mashed potatoes Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree	206,-
Tomato sauce, pasta Tomatensoße, Teigwaren	197,-
Tomato sauce, beef top blade, pasta Tomatensoße, Rinderschulter, Teigwaren	247,-

DRINKS | ZUM TRINKEN

BEER | BIER

Pilsner Urquell 12°	0,3l /0,5l	61,- / 79,-
Hendrych 10°	0,3l /0,5l	61,- / 79,-
Birell non-alcoholic bottle Birell N/A Flasche	0,33l	62,-
A half meter of beer Ein halbes Meter Bier	5x0,5l	395,-

NON-ALCOHOLIC | ALKOHOLFREIE

Local tap water sparkling / still Lokales Leitungswasser sprudelt / still	1l	87,-
Mattoni sparkling Mattoni sprudelt	0,33l /0,75l	67,- / 102,-
Aquila still	0,33l /0,75l	67,- / 102,-
Tapped Kofola	0,3l /0,5l	47,- / 62,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33l	72,-
Fanta, Sprite	0,33l	72,-
Premium tonic/GingerBeer	0,2l	97,-
Ginger Ale	0,25l	72,-
Juice Pago	0,20l	67,-
Crodino	0,1l	97,-
RedBull	0,25l	102,-
Fresh orange juice	0,25l	137,-
Homemade lemonades	0,3l	97,-
Hausgemachte Limonaden		

HOT DRINKS | HEIßE GETRÄNKEN

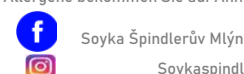
Espresso	67,-
Espresso Macchiato	72,-
Double Espresso	87,-
Flat White	97,-
Cappuccino, Café latté	82,-
Ice Coffee Eis Kaffee	95,-
Hot chocolate / with cream Heiße Schokolade / mit Sahne	97,- / 122,-
Ronnefeldt Tea Ronnefeldt Tee	77,-
Fresh mint or ginger tea Frischer Minz- oder Ingwertee	87,-
Hot juice Heiße Saft	92,-
Mulled wine or Grog Glühwein oder Grog	102,-
HOT Fassbind EierCognac with creme / mit Sahne	215,-
Ginger Grog Ingwer Grog	137,-

GLASS OR CARAFE OF WINE | GLAS ODER KARAFFE WEIN

SPARKLING SCHAUMWEIN		0,1l	
Metodo Classico, Villa Sparina, ^{Italy}		195,-	
Borgoluce Lampo DOC, Treviso, ^{Italy}		140,-	
WHITE WEISS		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,-
ROSÉ ROSÉ		0,15l	 0,3l
Zweigeltrebe, Kalmuck, ^{Austria}		190,-	380,-
RED ROT		0,15l	 0,3l
Pinot Noir, Milan Sůkal, Morava, ^{Czech}		250,-	500,-
La Tendida, Cassa Castillo, ^{Spain}		190,-	380,-

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