

## 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 Elixír 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,-
Trebitsch Single Malt CZ	230,-
Gold Cock 20yo unfiltered 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.

The part of restaurant is our new „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, 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. Teil unseres Restaurants ist auch ein „Kinderspielzimmer bei Kuba“

Wir freuen uns auf Dich.

## 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,-
Salad with pickled carrots, radish and trout Gemüsesalat mit eingelegten Karotten, Radieschen und Forelle	369,-

### SOUP | SUPPE

Regional soup from sourdough with mushrooms, potatoes and egg Riesengebirge sauer suppe	99,-
Poultry broth, carrot, chicken dumplings, 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 autumn side salad, pickled vegetable or roasted root vegetable.  
Unser Josper Holzkohlegrill Tagesangebot an Fleisch und Fisch serviert mit Herbstsalat, eingelegtem Gemüse oder gegrilltem Gemüse.

### MAIN COURSE | HAUPTKURS

Potato pancake, pickled vegetables, shredded pork knee Kartoffelpfannkuchen, eingelegtes Gemüse, Gehackte Schweinekeule	278,-
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 Blaťacké zlato, 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, chive 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,-
Autumn side salad   Herbstsalat	88,-
Bread from the oven   Brot aus dem Ofen	56,-

### DESSERT

Plum „pie“ Pflaumenkuchen	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,-

## 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,-

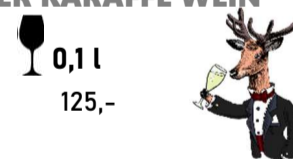
### HOT DRINKS | HEIßE GETRÄNKEN

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

Prosecco with deer DOCG, Valdobbiadene, Italy 125,-



#### WHITE WINE | WEIßWEIN

Veltlínské Zelené, Mádl, CZ	0,1 l	75,-	0,3 l	180,-
Chardonnay, Šoman, CZ		95,-		260,-
Riesling 100 Hügel, Wittmann, DE		150,-		370,-

#### RED WINE | ROTWEIN

Zweigeltrebe, Mádl, Morava, CZ	0,1 l	75,-	0,3 l	180,-
Cabernet Sauvignon, Cibulka, Morava, CZ		95,-		260,-
Castalides Réserve, La Grange, FR		140,-		360,-

#### ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Cabernet Rosé, Šoman, Morava, CZ	0,1 l	95,-	0,3 l	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.