

## 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,-

### 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 <sup>CZ</sup>	125,-
Beluga Noble	210,-

### RUM 0,04 l

Božkov Republica Exclusive <sup>CZ</sup>	95,-
Platonico Elixir <sup>CZ</sup>	95,-
Heffron rum	110,-
Zacapa ron 23yo	230,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo	190,-
Don Papa 10yo	320,-

### GIN 0,04 l

Hill's gin <sup>CZ</sup>	125,-
Zubří gin z lahve <sup>CZ</sup>	150,-
Little Urban Winter Gin <sup>CZ</sup>	175,-
Hendrick's	160,-

### WHISKY 0,04 l

Johnie Walker Black Label	180,-
Ardbeg 10yo	195,-
Trebtsch Single Malt <sup>CZ</sup>	230,-
HammerHead 23yo <sup>CZ</sup>	320,-

### SCHNAPS 0,04 l

Beskyd 1129 Willi Willi /Cafe Cafe <sup>CZ</sup>	145,-
Zralá malina /Zralá hruška, Baron Hildprandt <sup>CZ</sup>	160,-
Absinthe St.Antoine, Žufánek <sup>CZ</sup>	175,-
Mangovice, Titbit & palírna Bohuslavice <sup>CZ</sup>	195,-
Slivovica, Tösh <sup>CZ</sup>	160,-
Meruňkovice, Anton Kaapl <sup>CZ</sup>	155,-
Cognac Godet Gastronomie	295,-

### LIQUEURS | LIKÖRE 0,04 l

Becherovka <sup>CZ</sup> /Fernet <sup>CZ</sup> / Jagermeister	95,-
Zázvorový likér, Galli <sup>CZ</sup>	120,-
BLU Borůvka, Bairnsfather <sup>CZ</sup>	120,-

# 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.

We look forward to welcome you. Michal Húsek and Petr Roškota.

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, Vrchlabí.

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.

Willkommen. Michal Húsek & Petr Roškota.

## FOOD | ZUM ESSEN

### APPETIZER | VORSPEISEN

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,-
Roasted Pâté, home marmelade, pickled vegetable Gebratene Pastete, hausgemachte Marmelade, eingelegtes Gemüse	256,-
Vegetable salad – according to seasonal offer Gemüsesalat nach Saisonangebot	227,-

### SOUP | SUPPE

Green pea cream soup, egg, bacon Erbsencremesuppe, Ei, Speck	96,-
Poultry broth, carrot, chicken dumpling, herbs Hühnerbrühe, Karotten, Hühnerfleischknödel, Kräuter	98,-

### SOMETHING WITH BEER | ETWAS MIT BIER

Warm pork greaves, pickled vegetables, bread from the oven Grammeln warm gemacht, eingelegtes Gemüse, Brot aus dem Ofen	143,-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

### GRILL MENU SPECIALS | GRILL MENÜ SPEZIALITÄTEN

Josper charcoal grill daily offer  
Josper-Holzkohlegrill Tagesangebot

### MAIN COURSE | HAUPTKURS

Shredded pork knee, mayonnaise, pickled vegetables Gehackte Schweinekeule, Mayo, eingelegtes Gemüse	278,-
Fried cod fish in bun, pickled vegetable, home-made mayonnaise Gebratener Kabeljau in einer Semmel, Essiggurke, Mayonnaise	263,-
Creamy dill sauce, egg, potato Cremige Dillsauce, Eier, Kartoffel	194,-
Beef top blade, creamy dill sauce, egg, potato Rindfleisch, Cremige Dillsauce, Eier, Kartoffel	286,-
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	258,-

### SIDE DISHES | BEILAGEN

Mashed potatoes   Kartoffelpüree	95,-
Baked potato, sour cream, chives Ofenkartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch	90,-
Potato pancake   Kartoffelpfannkuchen	78,-
French fries   Pommes Frites - steak / julienne	84,-
Roasted root vegetables   Frisches Grill Wurzelgemüse	93,-
Pickled vegetables   Eingelegtes Gemüse	89,-
Bread from the oven   Brot aus dem Ofen	48,-

### DESSERT

Rhubarb „pie“ Rhabarberkuchen	138,-
Traditional czech „tvaroháček“ with fruits Topfencreme mit Obst	134,-
Selection of Czech farm cheeses Auswahl an tschechischem Bauernkäse	289,-
Ice cream and sorbets Eis und Sorbets	65,-

### KIDS MENU | KINDERMENÜ

Poultry broth, vegetables Geflügelbrühe, Gemüse	79,-
Soyka HOT DOG, homemade ketchup, cheese, fried onion Soyka HOT DOG, hausgemachter Ketchup, Käse, gebratene Zwiebeln	149,-
Hollandaise cheese schnitzel, mashed potatoes, pickles Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, sauer Gurke	188,-
Grilled chicken breast, mashed potatoes Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree	169,-

## DRINKS | ZUM TRINKEN

### BEER | BIER

Pilsner Urquell 12°	0,3 /0,5	55,- / 68,-
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,-

### 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

Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso, IT	 0,1 l	125,-
---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-------



#### WHITE WINE | WEIßWEIN

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

#### RED WINE | ROTWEIN

Zweigeltrebe, Mádl, Morava, CZ	 0,1 l	 0,3 l	75,-	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	 0,3 l	95,-	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.