

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, FRA	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, DEU	1020,-
Riesling Smaragd „Ried Achleiten“, Wachau, DEU	1990,-
Grüner Veltliner Terrassen Bründlmayer, Kamptal, AUT	950,-
Pinot Grigio 2019, St. Michael Eppan, Alto Adige, IT	890,-
Roero Arneis 2019, Vietti, Piemonte, IT	1450,-
Chablis 2017, Domaine Servin, Bourgogne, FRA	1250,-
Rully, Blanc La Créée 2018, Jean-Marc Pillot, Bourgogne, FRA	2250,-

ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Nero d'Avola Rosato, 2018, Sicily, ITA	790,-
Hasenhaide Rosé 2018, Ingrid Groiss, Weinviertel, AUT	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 2018, Gesellmann, Burgenland, AUT	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, FRA	950,-
Pinot Noir 2017, Nicolas Rossignol, Bourgogne, FRA	2350,-

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 Winter Gin ^{CZ}	175,-
Hendric's	160,-

WHISKY 0,04 l

Johnie Walker Black Label	180,-
Ardbeg 10yo	195,-
Trebtsch Single Malt ^{CZ}	230,-
HammerHead 23yo ^{CZ}	320,-

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 Godet Gastronome	295,-

LIQUEURS | LIKÖRE 0,04 l

Becherovka ^{CZ} /Fernet ^{CZ} / Jagermaister	95,-
Zázvorový likér, Galli ^{CZ}	120,-
BLU Borůvka, Bairnsfather ^{CZ}	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, 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.

Willkommen. Michal Húsek & Petr Roškota.

FOOD | ZUM ESSEN

APPETIZER | VORSPEISEN

Beef in pepper „Carpaccio“, lovage, anchovies Rindfleisch „Carpaccio“ in Pfeffer, Liebstöckel, Sardellen	247,-
„Lecho“ – pepper stew, sausage, egg 63°C, herbs „Letscho“, Wurst, Eier 63°C, Kräuter	188,-
Prague ham, apple, horseradish, bread from the oven Prager Schinken, Apfel, Meerrettich, Brot aus dem Ofen	217,-

SOUP | SUPPE

Creamy sweet&sour „Kyselo“ with potatoes and mushrooms Cremig süß-saures „Kyselo“ mit Kartoffeln und Pilzen	94,-
Poultry broth, pearl barley, carrot, meat, chives Geflügelbrühe, Gerste, Karotte, Fleisch, Schnittlauch	98,-

SOMETHING WITH BEER | ETWAS MIT BIER

Brawn, pickled vegetables, bread from the oven Presskopf, eingelegtes Gemüse, Brot aus dem Ofen	138,-
Warm pork greaves, pickled vegetables, bread from the oven Grammeln warm gemacht, eingelegtes Gemüse, Brot aus dem Ofen	141,-

GRILL MENU SPECIALS | GRILL MENÜ SPEZIALITÄTEN

Josper charcoal grill daily offer
Josper-Holzkohlegrill Tagesangebot

MAIN COURSE | HAUPTKURS

Shredded fried pork knee, mayonnaise, pickled vegetables Gebratene, gehackte Schweinekeule, Mayo, eingelegtes Gemüse	278,-
Creamy dill sauce, egg, potato, dill Cremige Dillsauce, Eier, Kartoffel, Dill	187,-
Beef goulash made from beef shank, onion Rindergulasch aus Rinderhese, Zwiebel	239,-
Soyka HOT DOG, homemade ketchup, chilli, cheddar, fried onion Soyka HOT DOG, hausgemachter Ketchup, Chili, Cheddar, Zwiebeln	187,-
Trout, wheat risotto, pickled vegetables Forelle, Weizenrisotto, eingelegtes Gemüse	283,-
Breaded Fried Cauliflower, potatoes, tartar sauce Paniertes gebratener Blumenkohl, Kartoffeln, Tartarsauce	189,-
Hollandaise cheese schnitzel, mashed potatoes, pickles Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, saure Gurke	258,-
Pork schnitzel fried in lard, mustard, garlic Schweinefleischschnitzel in Schmalz gebacken, Senf, Knoblauch	234,-

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	82,-
Roasted root vegetables Frisches Grill Wurzelgemüse	92,-
Pickled vegetables Eingelegtes Gemüse	89,-
Dumplings Knödel	85,-
Bread from the oven Brot aus dem Ofen	43,-

DESSERT

Baby buns with vanilla mousse, blueberries Buchteln mit Vanille-Schaum, Blaubeeren	149,-
Potato cones, plum jam, poppy seeds, breadcrumbs, butter Mohnnudeln, Powidlsauce, Semmelbrösel, Butter	128,-
Ice cream and sorbets Eis und Sorbets	65,-

KIDS MENU | KINDERMENÜ

Poultry broth, pearl barley, vegetables Geflügelbrühe, Gerste, Gemüse	79,-
Soyka HOT DOG, homemade ketchup, cheddar, fried onion Soyka HOT DOG, hausgemachter Ketchup, Cheddar, gebratene Zwiebeln	152,-
Baby buns with vanilla mousse, blueberries Buchteln mit Vanille-Schaum, Blaubeeren	149,-
Hollandaise cheese schnitzel, mashed potatoes, pickles Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, sauer Gurke	188,-
Grilled chicken breast, mashed potatoes Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree	167,-

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

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



WHITE WINE | WEIßWEIN

	 0,1 l	 0,3 l
Chardonnay, Šoman, Morava, CZ	85,-	180,-
Veltlínské Zelené, Fabig, Morava, CZ	95,-	260,-
Riesling 100 Hügel, Wittmann, DEU	150,-	370,-

RED WINE | ROTWEIN

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

ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

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