

2020 1393

RESTAURACE

Restaurace Sovovy mlýny

Jídelní lístek

Nápojový lístek

1478 1393

Nejstarší zmínka o mlýnech na Kampě pochází až z roku 1393. Není však pochyb, že vznikly daleko dříve – stopy bádání vedou do 10. stol. Mlýny založil klášter benediktinek u sv. Jiří.

Předkrmy

Králičí terina v parmské šunce na hruškovém kompotu s tymiánem, dýňové pyré a salát z mladého polníčku	155 Kč
Marinovaný losos provoněný třešňovým kouřem na salátu z okurky, koriandru a zázvoru, okurkové želé	155 Kč
Kachní játra konfitovaná v sádle, noček z domácích škvarků s cibulovou marmeládou	98 Kč
Salát z mladých špenátových listů se sušenými rajčaty, křepelčím vejíčkem, smažený patatin a dresing z kozího sýru	165 Kč
Váleček z kozího sýru na carpacciu z červené řepy, s balsamico-medovou redukcí, vinagret z piniových oříšků	189 Kč
Carpaccio z hovězí svíčkové s bazalkovým pestem, sušenými rajčaty, rukolou a hoblinkami z parmesanu	275 Kč

Saláty

Mix trhaných listových salátů s polníčkem s čerstvými klíčky, olivami, sýrem feta a cherry tomaty	175 Kč
Listový salát s rajčaty, okurkou a kuřecím masem v krustě z kukuřičných lupínků, s bazalkovo-limetkovou smetanou	179 Kč
Zeleninový salát s parmskou šunkou, melounem, fíky a jablečným chutney se zázvorem	165 Kč

Vážení hosté, jednou z povinností obsluhujícího personálu je předložení účtu z pokladny při placení. Pokud se tak nestane, vyžádejte si jej, prosím.

Polévky

Silný vývar z hovězí oháňky se zeleninou Julien a domácími těstovinami	98 Kč
Česká bramboračka se zeleninou a houbami	68 Kč
Smetanový krém z černého kořene s drůbežími knedlíčky a bazalkovým olejem	85 Kč

Dětská jídla

Přírodní kuřecí plátek na másle, mačkané brambory, cukrová karotka	75 Kč (80g)
Těstoviny Penne s kuřecími nudličkami, v krémové omáčce	75 Kč
Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, sypané cukrem	65 Kč

Těstoviny

Tagliatelle s marinovanými hovězími plátky na rozmarýnu, rukolou, sušenými rajčaty a parmesanem	198 Kč
Tagliatelle s kuřecím masem, baby špenátem ve smetanové omáčce s limetou a parmesanem	187 Kč
Řezané lasagne s rybami, grilovanou cuketou, drcenými rajčaty s bazalkou a sýrem Pecorino	215 Kč

Vegetariánská jídla

Sépiové špagety s pečeným lilkem, císařským hráškem, žlutou karotkou, česnekem a hoblinami z parmesanu	175 Kč
Bramborové noky s lehce pikantním „creme-fresh“ a čerstvou rukolou	175 Kč

Za husitské revoluce byl mlýn zničen a dostal se do majetku Starého Města pražského. V roce 1478 měšťané věnovali pozemek Václavovi Sovovi z Liboslavy, aby si zde zřídil dům a hamr a pro měšťany měl pracovat mlýn na mouku.



Speciality

Grilovaný flank steak s himalájskou solí, zelenými fazolovými lusky, pečenými brambůrky s rozmarýnem, BBQ omáčkou	450 Kč (200g)
Vepřová panenka pečená v parmesanovém kabátku, s listovým špenátem a gratinovaným bramborem se smetanou	368 Kč (200g)
Steak z lososa pečený na másle s wasabi a saké, na lůžku z bio celozrnných špaget	365 Kč (200g)
Grilovaný filet z candáta glazírovaný levandulovým medem, vanilkové rizoto, pak choi na másle, feňykl s pomerančovým glazé	385 Kč (200g)
Kuřecí prsíčko pečené pod prachem z dýňových semínek na pórkovém ragú se smetanou a dýňovým nákypem	255 Kč (250g)
Filet z duhového pstruha marinovaný v limetkovém dresingu, s bramborovo-feňyklovým pyrém, karotkou v pomerančové redukci a koriandrovou pěnou	345 Kč (200g)
Váleček z divočáka v krustě z pražených pistácií, bramborový nákyp s cibulovým konfitem a růžičkovou kapustou	398 Kč (200g)
Telecí v úpravě „sous vide“ a pečené presované telecí hrudí podávané s tvarohovými noky a šalotkovou omáčkou	325 Kč (200g)

České speciality

Svíčková na smetaně s houskovými knedlíky a brusinkami	198 Kč
Srnčí guláš s křenem a čerstvou majoránkou, bramborové knedlíky s opečenou žemlí	268 Kč
Králičí stehýnko plněné marinovanou švestkou v portském víně, s povidlovou omáčkou a perníkovým knedlíkem	295 Kč
Konfitované kachní stehýnko a filírované kachní prsíčko na jablečném červeném zelí s bramborovým knedlíkem s opečenou žemlí	385 Kč

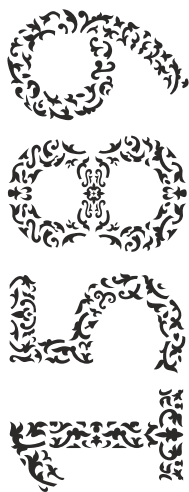
Přílohy

Gratinované brambory	65 Kč
Čerstvý listový špenát na másle s česnekem	65 Kč
Pečené brambory s rozmarýnem	65 Kč
Fazolové lusky s praženou slaninou	65 Kč
Celozrnné špagety	65 Kč

Dezerty

Čokoládové soufflé s vanilkovou zmrzlinou a marinovaným ovocem	98 Kč
Domácí čokoládový dort s jahodovým cappuccinem, zázvorem a pistáciemi	165 Kč
Smažené tvarohové knedlíčky plněné malinami, vanilkovým krémem a malinovým culi	105 Kč
Hruškový tatin s domácím hruškovým sorbetem	125 Kč
Meruňkový řez s vanilkovým krémem chantilly, meruňkový sorbet, omáčka z červeného pomeranče	135 Kč
Selekce francouzských sýrů dle nabídky	365 Kč (150g)

Staroměstská obec znovu vykoupila místo roku 1574. K nové výstavbě došlo roku 1589, neboť předešlý mlýn z větší části dřevěný, shořel. Nově postavený byl již kamenný. Za třicetileté války v roce 1648 posloužil Švédům za dělostřeleckou baštu.



1574

Aperitivy

0,1l	Martini bianco	75 Kč
0,1l	Martini dry	75 Kč
0,1l	Martini rosso	75 Kč
0,05l	Campari	75 Kč
0,04l	Sherry Sanderman dry	75 Kč
0,04l	Sherry Sanderman medium	75 Kč
0,04l	Sherry Sanderman rich golden	75 Kč
0,04l	Porto Royal Tawny	75 Kč
0,04l	Porto Royal Ruby	75 Kč
0,02l	Pastis	50 Kč
0,04l	Amaro ramazzoti	80 Kč
0,12l	Kir Royal	90 Kč
0,1l	Bohemia Sekt demi	80 Kč
0,1l	Bohemia Sekt brut	80 Kč
0,1l	Crodino (nealko aperitiv)	68 Kč

Pivo

0,3l	Svijanský Máz	32 Kč
0,33l	Corona	85 Kč
0,33l	Radegast Birell	40 Kč

Vína rozlévaná 0.2l

	Müller Thürgau	55 Kč
	Veltlínské zelené kabinet	98 Kč
	Chardonnay I.G.T.	70 Kč
	Lambrusco bianco	80 Kč
	Frankovka	55 Kč
	Merlot I.G.T.	70 Kč
	Svatovavřínecké pozd. sběr	115 Kč
	Lambrusco rosso	80 Kč
	Frankovka rosé kabinet	115 Kč
0,1/0,1	Vinný střík	45 Kč

Nealkoholické nápoje

0,25l	Pepsi	39 Kč
0,25l	Pepsi light	39 Kč
0,25l	Mirinda	39 Kč
0,25l	7up	39 Kč
0,25l	Schwepes tonic	39 Kč
0,25l	Canada dry	39 Kč
0,25l	Bitter lemon	39 Kč
0,180l	Aloe vera	55 Kč
0,2l	Lipton ledový čaj broskev, citron	45 Kč
0,2l	Lipton ledový čaj zelený	45 Kč
0,25l	Red bull	75 Kč

Výrazné změny v historické podobě Sovových mlýnů jsou spojeny se jménem Františka Odvolky. Jeho podnikavost dala celému prostředí novou tvář. Roku 1858 si podává žádost o přestavbu mlýna na americký.

1858 1836

Džusy

0,25l	Toma jahoda	39 Kč
0,25l	Toma hruška	39 Kč
0,25l	Toma multivitamin	39 Kč
0,25l	Toma černý rybíz	39 Kč
0,25l	Toma grep	39 Kč
0,25l	Toma višň	39 Kč
0,2l	Cappy rajčatová šťáva	39 Kč

Džusy rozlévané 0.2l

Brusinka	35 Kč
Mango	35 Kč
Meruňka	35 Kč
Jablko	35 Kč
Ananas	35 Kč
Pomeranč	35 Kč
Čerstvě vymačkaná šťáva z pomerančů	85 Kč
Čerstvě vymačkaná šťáva z grapefruitů	85 Kč
Čerstvě vymačkaná šťáva mix	85 Kč

Voda

0,33l	Korunní perlivá, neperlivá	39 Kč
0,33l	Natura perlivá, nepelivá, jemně perlivá	39 Kč
0,33l	Evian	90 Kč
0,75l	Evian	130 Kč
0,2l	Perrier	95 Kč
0,75l	Goccia perlivá, neperlivá	105 Kč
1l	Vittel	165 Kč

Destiláty a likéry 0,04l

Fernet Stock	60 Kč
Fernet Citrus	60 Kč
Becherovka	60 Kč
Becherovka Lemond	60 Kč
Slivovice R. Jelínek	70 Kč
Hruškovice R. Jelínek	70 Kč
Jägermeister	75 Kč
Grapa	70 Kč
Fassbind hruška, švestka	155 Kč
Berentzen švestka, jablko	50 Kč
Southern comfort	70 Kč
Sambuca	70 Kč
Bailey's	75 Kč
Kahlua	75 Kč
Drambuie	85 Kč
Tuzemák	50 Kč
Vaječný likér	40 Kč
Griotka	40 Kč
Absinth	85 Kč
Cointreau	85 Kč
Grand Marnier	105 Kč

Nápojový lístek

Tequila 0,04l

Casco Viejo blanco	85 Kč
Casco Viejo joven	85 Kč
Casco Viejo reposado	115 Kč
Tequila liquer jahoda	85 Kč

Restaurace Sovovy mlýny

V roce 1896 však mlýn vyhořel. Vyhorelé mlýny na Kampě koupila pražská obec v roce 1920 a to je v podstatě současný stav. Po druhé světové válce měla zde sídlo Československá Akademie věd, byl zde Ústav pro českou a světovou literaturu.

1920

Vodka 0,04l

Ruský Standard	85 Kč
Absolut	70 Kč
Absolut vanilla	70 Kč
Absolut citron	70 Kč
Absolut malina	70 Kč

Gin 0,04l

Beefeater	70 Kč
Hendrick's	100 Kč

Rum 0,04l

Zacapa 23y	250 Kč
Bacardi Blanca	70 Kč
Havana Club Anejo Blanco	70 Kč
Havana Club Anejo 5y	95 Kč
Havana Club Anejo 7y	105 Kč
Santa Teresa Rhum Orange	145 Kč
Cachaca	80 Kč

Whisky 0,04l

Skotská

Ballantine's	75 Kč
Johnnie Walker red	80 Kč
Johnnie Walker black	125 Kč
Chivas Regal	115 Kč
Dimple	135 Kč
Grant's	70 Kč

Skotská single malt

Lagavulin	210 Kč
Glenfiddich 12y	150 Kč
Laphroaig	165 Kč
Oban 12y	215 Kč

Irská

Jameson	80 Kč
Jameson 12y	135 Kč
Tullamore Dew	80 Kč
Tullamore Dew 12y	140 Kč
Midleton	485 Kč

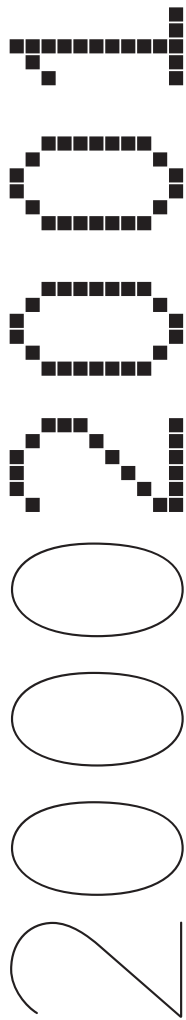
Americká a bourbon

Jack Daniel's	90 Kč
Jim Beam	70 Kč
Four Roses	70 Kč

Cognac a brandy

0,04l	Hennessy VS	95 Kč
0,04l	Hennessy Fine de Cognac	145 Kč
0,02l	Hennessy XO	295 Kč
0,02l	Hennessy Paradise	525 Kč
0,04l	Otard V.S.O.P.	145 Kč
0,02l	Otard XO	345 Kč
0,04l	Calvados busnel	135 Kč
0,04l	Metaxa 5*	80 Kč
0,04l	Metaxa 7*	95 Kč
0,02l	Metaxa 1880	1880 Kč
0,02l	Godet Pearadise	125 Kč

Slavnostní položení základního kamene pro rekonstrukci Sovových mlýnů bylo 25. května 2000. Kolaudační rozhodnutí bylo vydáno v srpnu 2001. Veřejnost se mohla poprvé podívat do Sovových mlýnů ve dnech 26. až 29. září 2001. Přišlo kolem patnácti tisíc lidí.



Káva Corsini

7g	Espresso	38 Kč
7g	Espresso piccolo	38 Kč
7g	Espresso ristretto	38 Kč
14g	Espresso doppio	70 Kč
7g	Cappuccino	50 Kč
7g	Caffè Latte	55 Kč
7g	Káva Bailey's	85 Kč
7g	Vídeňská káva	55 Kč
7g	Alžírská káva	68 Kč
7g	Irská káva	85 Kč
7g	Turecká káva	38 Kč
	Ledová káva se zmrzlinou	75 Kč
	Ledová káva Frappé	55 Kč
7g	Káva bez kofeinu	59 Kč
0,02l	Teplé mléko ke kávě	5 Kč

Prémiová káva 7g

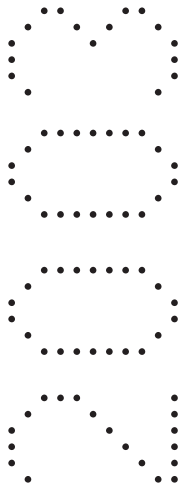
	Brasil Caffè Santos	70 Kč
	Columbia Caffè Myelin Supremo	70 Kč
	Kenya Caffè „AA“ Washed	70 Kč
	Biologica Caffè Organic Arabica	70 Kč
	Jamaica Caffè Blue Mountain	155 Kč
0,02l	Teplé méko ke kávě	5 Kč

Čaje Darmar a teplé nápoje

	Čaj Darjeeling	38 Kč
	černý aromatický čaj ze severní Indie	
	Čaj Ceylon	38 Kč
	prvotřídní směs ze srdce Srí Lanky	
	Čaj černý Earl Grey	38 Kč
	černý čaj aromatizovaný bergamotem	
	Čaj zelený Sencha	38 Kč
	světově nejoblíbenější zelený čaj	
	Čaj ovocný	38 Kč
	lahodná ovocná směs	
	Čaj lesní směs	38 Kč
	delikátní chuť lesních plodů	
	Čaj bylinkový	38 Kč
	excelentní směs vysokohorských bylin	
	Čaj heřmánkový	38 Kč
	léčivá síla heřmánku a lípy	
	Čaj mátový	38 Kč
	výrazná osvěžující chuť máty	
	Čaj Virilin	38 Kč
	směs bylin pro štíhlou linii	
	Čaj Ayurveda	38 Kč
	relaxační čaj pro chvíle pohody	
	Čaj Vircalm	38 Kč
	uklidňující čaj před spaním	
	Horká griotka	60 Kč
	Jägertee	85 Kč
	Čaj z čerstvé máty	60 Kč
	Čaj z čerstvého zázvoru	60 Kč
	Horká čokoláda	65 Kč
	Horká čokoláda bílá	65 Kč
0,2l	Svařené víno	55 Kč
	Grog	60 Kč

Od svého slavnostního otevření v září roku 2003 pečuje
Museum Kampa – Nadace Jana a Medy Mládkových
o rozsáhlé sbírky dvou ikon v dějinách umění 20. století
Františka Kupky a Otto Gutfreunda a o Sbírkou
středoevropského moderního umění.

2003



Míchané alkoholické nápoje

Mojito	95Kč
bílý rum, limeta, třtinový cukr, máta, ledová tříšť	
Piña Colada	110 Kč
bílý rum, ananas juice, smetana, kokosový monin	
Caipirinha	110 Kč
Cachaca, limety, třtinový cukr, led. tříšť	
Manhattan	115 Kč
Jim Beam, Martini rosso, Angustura	
B52	79 Kč
Kahlua, Bailey's, Absinth	
Bloody Mary	135 Kč
vodka, tomatový juice, worchester, tabasco, řapíkatý celer, lime monin	
High Society	160 Kč
Bols peach, Campari, Gin, grep juice	
Tequila Sunrise	155 Kč
Tequila, pomerančový juice, grenadina	
Margarita	155 Kč
Tequila, lime monin, Cointreau	
Daiquiri Jahodové	155 Kč
Pascas, monin jahoda, jahody, cukr moučka	

Míchané nápoje bez alkoholu

Virgin Mojito	85 Kč
cukr, máta, limeta, jablečný juice	
Virgin Colada	85 Kč
ananas juice, smetana, coco monin	
Raspberry Smoothie	85 Kč
mléko, maliny, grenadina, cukr moučka	
French Kiss	85 Kč
Canada dry, citronová šťáva, grenadina	

Ojedinělý koncept propojení současné architektury, designu, soudobého výtvarného umění a kvalitní gastronomie v interiéru restaurace a kavárny Mlýny; od architekta Miroslava Vavříny, designerů Petra Bosáka, Roberta Jansy a Adama Turečka, dále výtvarných umělců Vasilu Artamonova, Davida Béma, Jiřího Franty, Milana Housera, Alexeye Klyuykova, Jiřího Skály a Evžena Šimery; to vše završeno kulinářským uměním šéfkuchaře Norberta Hojdy. Otevření restaurace a kavárny Mlýny 26. června 2009 v prostorách Musea Kampa.



Restaurace Mlýny Sovovy mlýny Museum Kampa

U sovových mlýnů 503/2
118 00 Praha 1
T +420 257 220 121
T + 724 699 260
T + 724 699 565
info@restauracemlyny.cz
www.restauracemlyny.cz

otevírací doba
pondělí—neděle
11—23 hodin

Vážení hosté, dovolujeme
si Vás upozornit, že naše
kuchyně je Vám k dispozici
každý den do 22.30 hodin.