

A photograph of a restaurant table setting. The table is covered with a white tablecloth and is set with white plates, glassware, and silverware. There are two large floral centerpieces made of white and light pink roses and greenery. A white candle in a silver holder is also visible. The background shows a patterned curtain.

**LA PROVINCIA**  
caffè & ristorante



# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

## **БРЕНД-ШЕФ**

**ВЛАДИМИР ХОХЛОВ**

Владимир Хохлов – известный бренд-шеф и гастрономический эксперт, работающий в ресторане La Provincia. Его сотрудничество с Gourmet Alliance началось с проекта «Де Марко», где он начал свою карьеру как повар и быстро продвинулся на должность су-шефа. Впоследствии он возглавил такие известные рестораны, как Марио Village, Figo, Noriko, Zhukovka 72 и TartuFo, являясь бренд-шефом в холдинге Gourmet Alliance.

В каждом новом проекте Владимир стремится к развитию и приобретению нового опыта. Для него важно, чтобы рестораны, которые он руководит, помогали развивать гастрономическую культуру и вносили что-то оригинальное и новое.

На протяжении всей своей карьеры Владимир научился ценить и уважать продукты, искусно балансировать и раскрывать их вкус с помощью специй. Он влюбился в итальянскую кухню, которой посвятил свою предпочтительность.

Владимир Хохлов продолжает открывать новые рестораны в холдинге Gourmet Alliance и устраивать гастрономические мероприятия. В 2022 году он был удостоен награды «За вклад в гастрономическую культуру столицы» в рамках престижной ежегодной премии «The Moscow Life & Business Award».

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА 20 ЧЕЛОВЕК

Чек от 6000 тыс. ₺

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
Сырное ассорти	2	290	2400	4800
Итальянская закуска	3	270	1650	4950
Пармская ветчина Сан Дани	3	360	950	2850
Карпачо из тунца	3	125	980	2940
Витело тонато	3	210	1250	3750
Паштет из куриной печени	3	200	950	2850

<b>САЛАТЫ</b>				
Салат Цезарь с курицей	4	290	1050	4200
Салат с филе утки	4	140	980	3920
Салат с теплой телятиной	4	245	1700	6800
Рукола с куриной печенью	4	220	950	3800
Оливье по-итальянски	6	190	650	3900
Салат капрезе	4	280	1150	4600

<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				
Ризотто в сырной корзине: с грибами	20	100	600	12000

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>БРУСКЕТТЫ</b>				
Брускетты с пармской ветчиной	3	90	450	1350
Брускетты с моцареллой	3	120	550	1650
Брускетты с уткой	3	100	550	1650

<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>				
<b>МЯСНЫЕ БЛЮДА</b>			<i>НА ВЫБОР</i>	
Медальоны из телятины с полентой на гриле	5	300	1650	8250
Стейк Мачете с полбой и грибами	5	300	1550	7750

<b>РЫБНЫЕ БЛЮДА</b>				
Филе дорадо на гриле с картофелем и средиземноморским соусом	5	290	1300	6500
Филе тунца с овощным жульеном	5	300	1350	6750

<b>ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ</b>				
Фокачча с чесноком	1	140	300	300
Фокачча с пармезаном	1	150	400	400
Фокачча с помидорами	1	230	400	400

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
<b>БЕЗ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>				
Домашний лимонад Груша	2	750 мл	850	1700
Морс клюква домашний	2	1000 мл	850	1700
<b>БЕЗ ГАЗА</b>				
Минеральная вода ТАССАЙ	6	750 мл	650	3900
<b>ЧАЙ 1/500</b>				
Чай в ассортименте	3	1000 мл	550	1650
<b>Кофе</b>				
Кофе эспрессо	5		220	1100
Кофе американо	5		250	1250
Капучино	5		350	1750

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
<b>АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>				
<b>ВИНО БЕЛОЕ</b>				
Фаустино 7 Совиньон блан	2		3500	7000
<b>ВИНО КРАСНОЕ</b>				
Иль Гаджо Монтепульчано	2		3750	7500
<b>ШАМПАНСКОЕ</b>				
Просекко Тревизор	2		4500	9000
<b>ИТОГО</b>				<b>132 910</b>

