

A photograph of a restaurant table setting. The table is covered with a white tablecloth and is set with white plates, silverware, and glassware. In the center of the table, there are two large floral centerpieces made of white and light pink roses and greenery. A tall 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 8000 тыс. ₺

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
Оливки	2	100	600	1200
Маслины	2	100	600	1200
Сырное ассорти	3	290	2400	7200
Итальянская закуска	3	270	1650	4950
Рыбное тарелка	3	220/70	2900	8700
Карпачо ассорти (осьминог / тунец / лосось)	3	140	2200	6600
Витело тонато	3	210	1250	3750
Паштет из куриной печени	3	200	950	2850

### САЛАТЫ

Цезарь с креветками	4	210	1100	4400
Салат с филе утки	4	140	980	3920
Салат с теплой телятиной	4	245	1700	6800
Оливье по-итальянски	4	190	650	2600
Салат с крабом и рукколой	4	190	1950	7800
Салат капрезе	4	280	1150	4600

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кабачки с помидорами и икрой щуки	4	150	850	3400
Жульен с креветкой в раковине	20	120	900	18000

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>БРУСКЕТТЫ</b>				
Брускетты с пармской ветчиной	4	90	450	1800
Брускетты с моцареллой	4	120	550	2200
Брускетты с уткой	4	100	550	2200

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>МЯСНЫЕ БЛЮДА</b>		<i>НА ВЫБОР</i>		
Медальоны из телятины с полентой на гриле	5	300	1650	8250
Стейк из вырезки мраморной говядины	5	300	2100	10500

### РЫБНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо на гриле с картофелем и средиземноморским соусом	5	290	1300	6500
Палтус с пюре из сельдерея	5	300	1850	9250

### ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

Фокачча классическая	1	140	300	300
Фокачча с чесноком	1	140	300	300
Фокачча с пармезаном	1	150	400	400
Фокачча с помидорами	1	230	400	400

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>БЕЗ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>				
Домашний лимонад Манго-маракуйя	2	750 мл	1200	2400
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

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>				
<b>ВИНО БЕЛОЕ</b>				
Фумайо Кастелло Банфи	2		5050	10100
<b>ВИНО КРАСНОЕ</b>				
Colle Pino / Castello Banfi	2		4800	9600
<b>ШАМПАНСКОЕ</b>				
Cava Cuvee «Barcelona 1872» Brut / Codorniu	2		5800	11600
<b>ИТОГО</b>				<b>175 120</b>

