

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 and a brown upholstered chair.

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 60 ЧЕЛОВЕК

	кол-во	грамм	цена	сумма
ФУРШЕТ				
Брускетты с помидорами	4	120	450	1800
Брускетты с пармской ветчиной	4	90	450	1800
Брускетты с лососем	4	110	700	2800
Брускетты с моцареллой	4	120	550	2200
Брускетты с ростбифом	4	110	550	2200
Пармезан в шоколаде	20	20	400	8000
Канapé с моцарелой	20	20	300	6000
Канapé с пармой и дыней	20	22	400	8000

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки	6	100	600	3600
Маслины	6	100	600	3600
Сырное ассорти	9	290	2400	21600
Итальянская закуска	9	270	1650	14850
Рыбное тарелка	9	220/70	2900	26100
Витело тонато	9	210	1250	11250
Паштет из куриной печени	6	200	950	5700

САЛАТЫ

	кол-во	грамм	цена	сумма
Овощной букет	6	400	1100	6600
Теплый салат "Средиземноморский"	12	200	2050	24600
Салат с теплой телятиной	12	245	1700	20400
Оливье по-итальянски	12	190	650	7800
Салат капрезе	12	280	1150	13800
Крабовый по-домашнему	12	220	1300	15600

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с гребешками в раковине	60	120	1100	66000
--------------------------------	----	-----	------	-------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

НА ВЫБОР

Медальоны из телятины с полентой на гриле	15	300	1650	24750
Стейк из вырезки мраморной говядины	15	300	2100	31500

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо на гриле с картофелем и средиземноморским соусом	15	290	1300	19500
Палтус с пюре из сельдерея	15	300	1850	27750

	кол-во	грамм	цена	сумма
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ				
Фокачча классическая	6	140	300	1800
Фокачча с чесноком	6	140	300	1800
Фокачча с пармезаном	6	150	400	2400
Фокачча с помидорами	6	230	400	2400

ДЕСЕРТЫ

Торт Три шоколада	6	1кг	5000	30000
-------------------	---	-----	------	-------

БЕЗ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Лимонад Груша	6	750 мл	850	5100
Лимонад Маракуя с базиликом	6	750 мл	1200	7200

С ГАЗОМ

ТАССАЙ	6	750 мл	650	3900
--------	---	--------	-----	------

БЕЗ ГАЗА

Минеральная вода ТАССАЙ	12	750 мл	650	7800
Морс клюква домашний	12	1000 мл	850	10200

ЧАЙ 1/500

Чай в ассортименте	10		600	6000
--------------------	----	--	-----	------

КОФЕ

Кофе эспрессо	20		220	4400
Капучино	25		350	8750

	кол-во	грамм	цена	сумма
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ				

ВИНО БЕЛОЕ

Concilio Pinot Grigio / Cantina Sociale di Trento	6		4500	27000
--	---	--	------	-------

ВИНО КРАСНОЕ

Tenuta San Marco Negromaro Salento	6		3500	21000
------------------------------------	---	--	------	-------

ШАМПАНСКОЕ

Brut d'Or Blanc de Noirs Abrau-Durso	10		4500	45000
--------------------------------------	----	--	------	-------

ИТОГО

563350

