



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 100 ЧЕЛОВЕК

Чек от 7000 тыс. ₺

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
ФУРШЕТ				
Клубника в шоколаде	20	25	200	4000
Пармезан в шоколаде	20	20	400	8000
Канопе с креветкой	20	20	350	7000
Канопе с сёмгой	20	30	350	7000
Канопе с моцареллой	20	20	250	5000
Канопе с пармой и дыней	20	22	300	6000
Профитроли с куриным паштетом	30	15	180	5400
Канопе с пармой и дыней	20	22	300	6000

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
Оливки	10	100	500	5000
Маслины	10	100	500	5000
Сырное ассорти	10	290	1800	18000
Итальянская закуска	10	270	1200	12000
Карпаччо из лосося	15	150/15	1150	17250
Тартар из тунца	15	1/180	900	13500
Рыбное тарелка (тунец, лосось, угорь)	10	220/70	2300	23000
Витело тонато (телятина запечен подается с соусом из тунца)	15	210	1100	16500

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
САЛАТЫ				
Цезарь с курицей	20	250	980	19600
Салат с филе утки	20	140	980	19600
Салат с теплой телятиной	20	245	1400	28000
Оливье по-итальянски	30	190	600	18000
Салат капрезе	20	280	950	19000
Салат с баклажанами и коз.сыром	20	250	850	17000

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
Ризотто в сырной корзине: - по-милански	100	150	450	45000

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
БРУСКЕТТЫ				
Брускетты с пармской ветчиной	10	90	450	4500
Брускетты с лососем	10	110	580	5800
Брускетты с моцареллой	10	120	450	4500
Брускетты с ростбифом	10	110	450	4500

	кол-во	грамм	цена	сумма
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
МЯСНЫЕ БЛЮДА		<i>НА ВЫБОР</i>		
Медальоны из телятины с полентой на гриле	25	300	1550	38750
Стейк Мачете с полбой и грибами	25	300	1350	33750
РЫБНЫЕ БЛЮДА				
Филе дорадо на гриле с картофелем и средиземноморским соусом	25	290	1100	27500
Филе тунца с овощным жульеном	25	300	1250	31250
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ				
Фокачча с чесноком	10	140	300	3000
Фокачча с пармезаном	10	150	380	3800
Фокачча с помидорами	10	230	350	3500
Фокачча с помидорами	6	230	350	2100
ДЕСЕРТЫ				
Фруктовая тарелка	10	1650	2500	25000
Торт Три шоколада	10	1кг	3000	30000
БЕЗ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ				
Лимонад Груша	6	750 мл	850	5100
Лимонад Маракуя с базиликом	6	750 мл	850	5100
Морс клюква домашний	25	1000 мл	700	17500

	кол-во	грамм	цена	сумма
С ГАЗОМ				
Байкал	10	750 мл	600	6000
БЕЗ ГАЗА				
Минеральная вода Байкал	30	750 мл	600	18000
ЧАЙ 1/500				
Чай в ассортименте	20		450	9000
КОФЕ				
Кофе американо	30		230	6900
Капучино	30		320	9600
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ				
ВИНО БЕЛОЕ				
Concilio Pinot Grigio / Cantina Sociale di Trento	10	750 мл	3500	35000
ВИНО КРАСНОЕ				
Sangiovese Puglia IGT / Pasqua	10	750 мл	3500	35000
ШАМПАНСКОЕ				
Prosecco	10	750 мл	3000	30000
ИТОГО				720900

