

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, one in the foreground and one in the background, both featuring 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 5000 тыс. ₺

	кол-во	грамм	цена	сумма
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
Сырное ассорти	2	290	1800	3600
Итальянская закуска	3	270	1200	3600
Пармская ветчина Сан Дани	3	360	750	2250
Карпачо из тунца	3	125	850	2550
Витело тонато	3	210	1100	3300
Паштет из куриной печени	3	200	700	2100
САЛАТЫ				
Салат Цезарь с курицей	4	290	980	3920
Салат с филе утки	4	140	980	3920
Салат с теплой телятиной	4	245	1400	5600
Рукола с куриной печенью	4	220	900	3600
Оливье по-итальянски	6	190	600	3600
Салат капрезе	4	280	950	3800
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
Ризотто в сырной корзине:				
- по-милански	20	150	450	9000

	кол-во	грамм	цена	сумма
БРУСКЕТТЫ				
Брускетты с пармской ветчиной	3	90	450	1350
Брускетты с моцареллой	3	120	450	1350
Брускетты с уткой	3	100	480	1440
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
МЯСНЫЕ БЛЮДА		<i>НА ВЫБОР</i>		
Медальоны из телятины с полентой на гриле	5	300	1550	7750
Стейк Мачете с полбой и грибами	5	300	1350	6750
РЫБНЫЕ БЛЮДА				
Филе дорадо на гриле с картофелем и средиземноморским соусом	5	290	1100	5500
Филе тунца с овощным жульеном	5	300	1250	6250
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ				
Фокачча с чесноком	1	140	300	300
Фокачча с пармезаном	1	150	380	380
Фокачча с помидорами	1	230	350	350

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
БЕЗ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ				
Лимонад	2	750 мл	850	1700
Огурец с базиликом Домашний				
Морс клюква домашний	2	1000 мл	700	1400
БЕЗ ГАЗА				
Минеральная вода Байкал	6	750 мл	600	3600
ЧАЙ 1/500				
Чай в ассортименте	3	1000 мл	450	1350
Кофе				
Кофе эспрессо	5		200	1000
Кофе американо	5		230	1150
Капучино	5		320	1600

	<i>кол-во</i>	<i>грамм</i>	<i>цена</i>	<i>сумма</i>
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ				
ВИНО БЕЛОЕ				
Soave DOC / Pasqua	2		3250	6500
ВИНО КРАСНОЕ				
Sangiovese Puglia IGT / Pasqua	2		3500	7000
ШАМПАНСКОЕ				
Proseco	2		3000	6000
ИТОГО				115190

