

A photograph of a restaurant table setting. The table is covered with a white tablecloth and is set with white plates, glassware, and silverware. In the center of the table, 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

caffe & 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 7000 тыс. ₺

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
Оливки	2	100	500	1000
Маслины	2	100	500	1000
Сырное ассорти	3	290	1800	5400
Итальянская закуска	3	270	1200	3600
Рыбное тарелка	3	220/70	2300	6900
Карпачо ассорти (осьминог / тунец / лосось)	3	140	1450	4350
Витело тонато	3	210	1100	3300
Паштет из куриной печени	3	200	700	2100

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>САЛАТЫ</b>				
Цезарь с креветками	4	210	1100	4400
Салат с филе утки	4	140	980	3920
Салат с теплой телятиной	4	245	1400	5600
Оливье по-итальянски	4	190	600	2400
Салат с крабом и рукколой	4	190	1500	6000
Салат капрезе	4	280	950	3800

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				
Кабачки с помидорами и икрой щуки	4	150	800	3200
Жульен с креветкой в раковине	20	120	700	14000

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>БРУСКЕТТЫ</b>				
Брускетты с пармской ветчиной	4	90	450	1800
Брускетты с моцареллой	4	120	450	1800
Брускетты с уткой	4	100	480	1920

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>				
<b>МЯСНЫЕ БЛЮДА</b>		<i>НА ВЫБОР</i>		
Медальоны из телятины с полентой на гриле	5	300	1550	7750
Стейк из вырезки мраморной говядины	5	300	1700	8500

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>РЫБНЫЕ БЛЮДА</b>				
Филе дорадо на гриле с картофелем и средиземноморским соусом	5	290	1100	5500
Палтус с пюре из сельдерея	5	300	1650	8250

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ</b>				
Фокачча классическая	1	140	300	300
Фокачча с чесноком	1	140	300	300
Фокачча с пармезаном	1	150	380	380
Фокачча с помидорами	1	230	350	350

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

	кол-во	грамм	цена	сумма
<b>АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>				
<b>ВИНО БЕЛОЕ</b>				
Villata Roero Arneis / Terre da Vino	2		4850	9700
<b>ВИНО КРАСНОЕ</b>				
Colle Pino / Castello Banfi	2		4800	9600
<b>ШАМПАНСКОЕ</b>				
Cava Cuvee «Barcelona 1872» Brut / Codorniu	2		5050	10100
<b>ИТОГО</b>				<b>150350</b>

