

ЛИСИЧКИ ВЫШЛИ В ГОРОД

Они появляются лишь раз в году и исчезают так же быстро.
Яркий вкус леса, который невозможно заменить ничем другим.

Мы собрали блюда, где лисички играют главную роль.
Осталось только выбрать, с чего начать.

КРЕВЕТКИ _____ **590**
на хрустящей бриоши с лисичками и пармезаном

КРЕМ-СУП _____ **610**
из лисичек с ароматным маслом

САЛАТ _____ **860**
из разноцветных томатов с лисичками и сметаной

ПАСТА _____ **1190**
с мачете, лисичками и соусом из белых грибов

СМЭШ-БУРГЕР _____ **1200**
с луковым мармеладом и лисичками



ЗАКУСКИ

Картофель с крем-чизом	390
и жареным беконом	
Попкорн из курицы	590
с соусом сладкий чили	
Паштет из куриной печени	570
с луковым мармеладом	
Тартар из говядины	890
с двумя соусами и тёплой питой	
Тартар из лосося	990
в формате тако	

Пита со страчателлой	510
томатами и зелёным маслом	
Мини-брускетты с ростбифом	590
Сырные шарики	590
с брусничным соусом	
Фри по-барселонски	590/890
с беконом с коплой	
Хрустящие креветки	790
с азиатским соусом	

Томаты кимчи	390
Битые огурцы	350
Хрустящие овощи	590
с греческим соусом	
Сезонные овощи на гриле	610
с ореховым соусом	
Итальянские закуски	1990
сыры, мясные деликатесы, оливки трёх видов, вяленые томаты	

СУПЫ

Прованский куриный суп	510
со взбитым яйцом	
Мясная солянка	610
подаём с домашней лимончеллой	
Борщ с говяжьей грудинкой	690
Сет из «мух» -150-	
Ремесленный хлеб	540
со взбитым сливочным маслом и анчоусами	

ПАСТА И ВОК

Каламарата с соусом карбонара	710/890
по-русски по-итальянски	
Лазанья со взбитой рикоттой	920
Спагетти с креветками и гребешками	1310
Пад-тай в азиатском соусе	820/960
с курицей с креветками	
Жареный японский рис	930
с говядиной в перечном соусе	

ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Два блюда = 890

Три блюда = 1090

Салаты | Закуски

- Салат с куриной печенью и клубникой
- Салат по-деревенски с жареными грибами
- Тёплый салат с говядиной и овощами
- Сельдь с отварным картофелем, маринованным луком и ржаными гренками

Горячее блюдо

- Куриные котлеты с пюре и грибным демиглясом
- Фаршированный перец по-домашнему со сметаной
- Паста с креветками, треской и вакаме
- Рагу из печёных овощей с белой фасолью

Супы

- Куриный бульон с лапшой
- Крем-суп *
- Сезонный суп *
- Хлеб со взбитым сливочным маслом + 150

**Уточняйте у официанта*

Десерты

- Десерт +150
- финансье/пахлава

Напитки

- Компот
- Глинтвейн/Сидр *alco*
- Лимонад +120

САЛАТЫ

Листья салата ромейн под соусом Цезарь	740/990
с куриным филе с креветками	
Тёплый вок-салат с говядиной	810
Салат с сардинами	920
узбекскими томатами и перцем рамиро	

ОСНОВНОЕ

Пельмени ручной лепки	690
Подаются с водкой SIBERIAN EXPRESS	
Куриный шницель с грибным соусом	810
и баклажанами в аджике	
Говяжья щека с картофельным пюре	920
и сливочным демиглясом	
Котлета из кролика с соусом наршараб	970
Корюшка с картофелем фри и айоли	990
Молодой томлёный агнёнок	1340
с луковым багетом	
Медальоны из мраморной говядины	1690

НА ГРИЛЕ

Томагавк из свинины с соусом BBQ 250 г	990
Бавет с пряным сливочным маслом	1690
Мачете с соусом чимичурри	1690
Лосось с медовой сотой	1710
оливковым маслом и фенхелем	
Стейк Рибай с перечным соусом 300 г	4100

ГАРНИРЫ

Рис басмати с кунжутом	350
Картофельное пюре	350
Запечённый беби-картофель	390
Картофель фри	390/590
классический с пармезаном и трюфельной солью	

ДЕСЕРТЫ

Лимонно-лаймовый сорбет	250
Мороженое с имбирным печеньем	390
арахисом и соусом из вишни	
Тирамису	600
Шоколадный фондан	600
с орехами и ванильным мороженым	
Домашний яблочный пирог	610
с апельсиновым соусом	

СПЕШЛ

Сверхбольшая порция корюшки	4100
с жареным луком, картофелем фри и двумя бокалами пива	
Мясное гриль-плато	9900
Стейк рибай, стейк мачете, стейк бавет, овощи на гриле + 0,5 виски Jim Beam	
Блюдо выходного дня	
О сегодняшнем предложении расскажет официант	
Особое блюдо	
О сегодняшнем предложении расскажет официант	

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Страна ОЗ	850
Ром Sixty Six, джин Bosford, огурец, имбирь, маракуйя, тоник, лимон	
Lady Di	850
Джин, малиновый шнапс, фисташка, зелёное яблоко, лимон, малина	
Полинезийский ныряльщик	800
Ром пряный Dead Man's Fingers, бананово-персиковое пюре, миндаль, карамель, специи, лимон	
Geronimo!	850
Джин Bosford, чешская грушовица, Chemer Green, пюре киви-сельдерея, лайм, лемонграсс	
Миюки	850
Джин, клубничный соджу, лемонграсс, лайм, мята, кокосовая вода	
Limoncello-Colada	900
Лимончелло, Oakheart Original Spiced Gold, ананасовый кордиал, кокосовый ликёр, лайм, сырная пена	
SIBERIAN FOREST COSMO	850
Водка SIBERIAN EXPRESS, ореховый шнапс, Chinotto, клубника, голубика, бобы тонка, лимон, шишка	
Sunbathing	850
Писко на клубнике, Campari, лайм, лемонграсс, виноград	
Кэрри	850
Водка на ванили, Martini Fiero, Chemer Red, розовое вино, кордиал из грейпфрута, б/а биттер	
Apsara	850
Aperol на клубнике и ванили, текила, мескаль, кордиал из грейпфрута, Amaro Santoni, персиковая пена	
Ханами Уме	850
Джин Bosford, джин Sloe, сливовый соджу, Martini Rosso, ликёр из лактоферментированной сливы, Amaro Abano	
Пуэрто-Плата	850
Oakheart Original Spiced Gold, Campari на ванили и бобах тонка, Martini Rosso на вишне и кофейных зёрнах, Branca Menta, кофейный ликёр	
Паназиатская Мэри	850
Светлый ром, джин, кимчи, соевый соус, томаты, лемонграсс, лайм, специи	

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Безалкогольные напитки в стиле proхu wine, созданные из натуральных ингредиентов с использованием разных техник ферментации: джиджер баг, лактоферментации и травяных инфьюзов.

Разработаны специально для «Географии» Николаем Ореховым и Артёмом Филиновым, шефом по ферментации ресторана Boreal в Хельсинки, отмеченного звездой Michelin.

WHITE	450
яблоко, дыня, лавр, оливки	
BLANC	450
яблоко, мускатный виноград, вёшенки, белый чай	
AMBER	450
персик, жёлтый перец, маракуйя, белые пионы	
ROUGE	450
вишня, томат, гранат, соевый соус	

АПЕРИТИВЫ

Martini Fiero & Tonic	800
Martini Fiero Spritz	800
Negroni	800
Aperol Spritz	800
Campari Spritz	800
Sarti Spritz	800
Special Set Spritz	2100
Aperol Spritz, Campari Spritz, Sarti Spritz	

НАПИТКИ

Б/А КОКТЕЙЛИ

China Highball	600
Б/а абсент, б/а джин, земляника, шисо, юдзу, тоник	
Bravo!	600
Б/а коньяк, б/а апельсиновый ликёр, абрикос-миндаль	
Bikini Martini	600
Б/а пряный ром, клубника, бобы тонка, кокосовая вода	

Б/А НАПИТКИ

Морс 250 мл	300
Соки 250 мл	300
Вода Malgre 500 мл	400
Вода NEDRA 750 мл	850
Фреши 250 мл	450
Кувшин морса 1000 мл	900

ЛИМОНАДЫ

Мандарин-корица	450
Мандарин, корица, имбирь, лимон, содовая	
Клубника-грейпфрут	450
Клубника, грейпфрут, лимон, содовая	
Малина-лемонграсс	450
Малина, лемонграсс, содовая	
Кувшин лимонада 750 мл	990

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Имбирный чай с травами 450 мл	450
Розмарин, тимьян, мята, мёд, имбирь, лимон	
Брусничный чай 450 мл	450
Брусника, мята, корица, морс, лимон, апельсин	
Пряный какао 250 мл	600
Текила, пряный ром, тёмный шоколад, кокосовое молоко, какао, корица, чили	
Горячий клевер 200 мл	600
Джин, сухой вермут, малина, персик, молочный улун, ваниль	
Скандинавский глнтвейн 300 мл	600
Красное вино, медовый ликёр, специи, миндаль, изюм	

ЧАЙ И КОФЕ

Чайник 450 мл	390
Добавки к чаю	100
мята, чабрец, мёд, ромашка	
Эспрессо	190
двойной -250-	
Американо	250
Капучино	320
двойной -370-	
Латте	350
можем сделать холодным	
Раф	400

Можем приготовить кофе на альтернативном молоке по той же стоимости

Г Легенды Географии

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые пищевые аллергии

ШОТЫ_{40 мл}

Порто Ронко 350
Шоколадный ром, домашний
вишнёвый портвейн, биттер

Г Злобный Мальчик 350
Малиновая водка, маракуйя,
лимон, клубника

СЕТ ИЗ 3 ШОТОВ

Г Миклухо-Маклай 900
Виски, сироп корица, маракуйя,
гренадин, мандарин

Прыжок Ягуара 900
Пряный ром, шелковица, вишнёвый
ликёр, сок лимона, розовый перец,
виноград

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ_{40 мл}

Оранчелло 300

Г Португальская вишнёвая 300

Г Лимончелло 300

Сливочный Лимончелло 300

Гранат-малина 300

Г Хреновуха 300

ВИСКИ_{40 мл}

ШОТЛАНДСКИЙ

DEWAR'S White Label 600

DEWAR'S 8 Y.O 650

Chivas Regal 12 990

ИРЛАНДСКИЙ

Jameson 600

Teeling Small Batch 700

АМЕРИКАНСКИЙ

Jim Beam 600

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ_{40 мл}

Bercloux 1100

Aultmore 12 Y.O 1100

Aberfeldy 12 Y.O 1100

Rampur Asava 1520

КОНЬЯК_{40 мл}

Courvoisier VSOP 990

Baron Otard VSOP 1100

РОМ_{40 мл}

Oakheart Original Spiced Gold 450

Ron Colon 111 Proof 690

Bacoo White 690

Matusalem Gran Reserva 15 820

Zacapa Gran Reserva 23 YO 1290

ВОДКА_{40 мл}

Onegin 550

Grey Goose 590

Чистые Росы 640

Beluga Transatlantic 640

✂ SIBERIAN EXPRESS 640

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ВОДКА

GASTRONOM № 4 490

GASTRONOM № 7 490

ТЕКИЛА_{40 мл}

Espolon Blanco 750

Patron Silver 890

Patron Reposado 990

Espolon Anejo 990

МЕСКАЛЬ_{40 мл}

Calenda 1100

ВИНО ПО БОКАЛАМ_{125 мл}

БЕЛОЕ ВИНО

Riesling Dreams 900

Rheinhessen, Germany

Grizzly Falls Chardonnay 900

California, USA

Sauvignon Blanc Villa di Marina 900

South Africa

РОЗОВОЕ ВИНО

Cape Dreams Pinotage Rosé 800

Robertson, South Africa

КРАСНОЕ ВИНО

Monte Pietroso Primitivo 800

Puglia, Italy

Podere Frontino Montepulciano 900

Abruzzo, Italy

Bonacchi Gentilesco Chianti DOCG 900

Tuscany, Italy

ИГРИСТОЕ ВИНО

For DUE Prosecco 800

Veneto, Italy

La Dama Cava DO Rosé Brut 850

Catalonia, Spain

MARTINI Brut 850

Italy

Бутылочные вина - в отдельной винной карте.



География

Наша барная полка намного шире.
Спросите у официанта, что ещё мы можем вам предложить.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ НАПИТКИ_{40 мл}

Samogray Wild Pear & Quince 350

BarSol Primero Quebranta 640

Pere Magloire Fine VS 690

Savichevich Jabykovacha 690

ДЖИН_{40 мл}

Bosford Dry 500

Bombay Sapphire 550

Berkshire Rhubarb & Raspberry 600

Roku 840

ВЕРМУТЫ_{75 мл}

Martini Bianco 500

Martini Extra Dry 500

Martini Rosso 500

Martini Fiero 500

АМАРО_{40 мл}

Sarti 400

Campari 450

Aperol 450

Bonal 450

Martini Riserva Bitter 500

Fernet-Branca 500

Suze 550

ПОРТО & ХЕРЕС_{40 мл}

Alexandro Fino 400

Kopke LBV 650

ПИВО

РАЗЛИВНОЕ_{400 мл}

Baden Bier Helles 500

Maison Arne Blanche 500

КАСКАД Pale Ale **ПИВОТЕКА** 500

Cider Semi Dry 550

БУТЫЛОЧНОЕ

Corona Extra 550

0,33 л, Мексика, 4,5%

Hobgoblin Stout 850

0,5 л, Англия, 4,1%

Tsingtao Wheat 550

0,33 л, Китай, 4,7%

Tsingtao IPA 550

0,33 л, Китай, 6,2%

Невский Жемчуг GOSE **ПИВОТЕКА** 650

0,45 л, Россия, 5,3%

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

Clausthaler lager 500

0,33 л, Германия

НОЛЬ ПРОБЛЕМ IPA 500

0,45 л, Россия

ВИНО ПО БУТЫЛКАМ

750 мл

ИГРИСТОЕ ВИНО

750 мл

Cava Valle de San Jaime Ecologico DO Cava
Spain
4600

Jean Aubron Les Bulles
Val de Loire, France
4600

Paul G. Valentin "No. 69" Rosé Brut Crémant de Limoux AOC
France
4900

Philippe Deval Brut Rosé, Crémant de Loire AOC
France
4900

Jeio Prosecco Superiore DOCG, Valdobbiadene
Italy
4900

MARTINI Prosecco Rose D.O.C.
Italy
4900

Mayer am Pfarrplatz Prickelnd Alcohol-Free Sparkling Wine
Austria
5500

Crémant de Bourgogne Domaine Agnès Paquet
Bourgogne, France
9500

**STAFFELTER HOF "MOSECCO" PERLWEIN TROCKEN
MOSEL, GERMANY
- 6700 -**

Свежее, лёгкое вино с хрустящей кислотностью
и мягкими пузырьками. Сланцевая минеральность
и бленд делают его ярким и современным.
Отличный аперитив и пара к лёгким закускам.





ШАМПАНСКОЕ

750 мл

H. BLIN Brut Tradition
Vincelles, France

11000

Maxime Blin "Nos Moments" Carte Blanche Extra Brut
Massif de Saint-Thierry, France

13000

Jean Josselin "Cuvée des Jean" Blanc de Noirs Extra Brut
Côte des Bar, Champagne, France

13900

THIERRY FOURNIER MILLÉSIME BLANC
DE BLANCS EXTRA BRUT
VALLÉE DE LA MARNE, CHAMPAGNE, FRANCE

- 15000 -

Шампанское про гармонию и свежесть. В аромате вы почувствуете лимонный крем, белые цветы и минеральный кремний. На вкус сухое, утончённое, с долгим солоновато-цитрусовым финалом. Попробуйте с лёгкими закусками или десертами.

MARX-COUTELAS "PERPETUELLEMENT BLANC"
EXTRA BRUT VALLÉE DE LA MARNE,
CHAMPAGNE, FRANCE

- 15000 -

Шампанское о чистоте и утончённости, где свежесть цитрусов и минеральность встречаются с мягкими тонами бриоши и тоста, создавая образ лёгкой, но глубокой элегантности. Идеально к тартару из рыбы.





БЕЛОЕ ВИНО

750 мл

Staffelter Hof “Diva” Rivaner Trocken
Mosel, Germany
4700

Casa d'Ambra Ischia Bianco
Ischia, Italy
4900

Gori “Busseben” Sauvignon
Colli Orientali del Friuli, Friuli, Italy
5100

Villa Neus Blanc Weissburgunder Chardonnay
Ingelheim, Rheinhessen, Germany
5500

Seckinger Weissburgunder “Vom Kalkstein”
Pfalz, Germany
5500

Weingut Pflüger “Fossilis” Riesling
Pfalz, Germany
5500

Vignobles Vellas — “Naughty Angel” Viognier
Pays d’Oc IGP, France
5500

Pequenos Rebentos Alvarinho
Portugal
5900

Tiberio Trebbiano d'Abruzzo
Abruzzo, Italy
6500

Marrone Gavi del Comune di Gavi DOCG
Piemonte, Italy
6500

Tamellini — “Le Bine de Costiola” Soave Classico DOC
Italy
6500

Nicolas Gauffroy Bourgogne Chardonnay
France, Bourgogne
7500

La Staffa Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico Superiore
Marche, Italy
7900

Venus la Universal "Dido Blanc"
Montsant, Spain
7900

Domaine de la Combe "Vigne de l'Astrée"
Muscadet-Sèvre et Maine
Loire, France
9900

Domaine Schaller Chablis Vieilles Vignes AOC
Bourgogne, France
9900

**ROTES HAUS AM NUSSBERG CHARDONNAY
NUSSBERG, WIEN, AUSTRIA**

- 7900 -



Чистое, благородное Chardonnay с акцентом на минеральность и свежесть. Известняковые почвы дают вину точность и подтянутость, а бургундская стилистика — утонченность и глубину. Идеально к рыбе, закускам и морепродуктам.

**NAÏMA & DAVID DIDON BOURGOGNE
ALIGOTÉ
BOURGOGNE, FRANCE**

- 9900 -

Чистое, утонченное вино. Свежесть цитрусов и минеральность создают яркий, гастрономичный профиль, идеально отражающий стиль натурального бургундского виноделия. Прекрасно к закускам и морепродуктам.

КРАСНОЕ ВИНО

750 мл

Maitia "Weon"
Maule Valley DO, Chile
4100

Monasterio de las Viñas Reserva
Cariñena DO, Spain
4500

Château La Douce — Médoc AOC
France
5500

Cantina Marilina "Currivu" Rosso
Terre Siciliane IGP, Italy
5900

San Silvestro "50 Rosso I Filari di Vigne Vecchie"
Piemonte DOC, Italy
6300

Nicolas Gauffroy Coteaux Bourguignons Rouge "Les Busigny"
Bourgogne, France
6700

Cacique Maravilla "Pipeño 50/50"
Chile
6800

Finca Parera, "El Fosc" Penedes DO
Spain
7300

Le Fioraie Chianti Classico Riserva
Tuscany, Italy
8900

Domaine Bobinet "Hanami" Sec Rouge
Saumur-Champigny, France
9300

Château Bois de la Gravette "Oops!"
Bordeaux AOC, France
9900



География

@geo.rest

В декабря 2013 года на Рубинштейна — самой ресторанной улице Петербурга — открылся бар-ресторан «География». С самого начала мы задумывали его как место, где каждый гость может отправиться в небольшое, но яркое путешествие через еду, ароматы и атмосферу. Каждый год проект меняет образы в стиле одной из частей света, обновляя не только меню, но и интерьер.

Сейчас курс взят на Средиземное море — регион, где солнце, соль и тёплый бриз формируют особенный стиль жизни. Здесь гастрономия строится на простоте и глубине вкуса, а культура — на смешении традиций разных берегов: от Италии до Африки.

В меню мы отразили вкусы разных побережий, а в интерьере собрали предметы, привезённые из путешествий по Средиземноморью. Наслаждайтесь!

