География
РЕСТОРАН
БАР

Sólville
CIDERY & PARK



LATE HARVEST
поздний урожай

ЗАКУСКИ

Запечённая мини-морковь 560
с брынзой, тимьяном и корицей

Хумус из печёной тыквы 590
с маринованным огурцом, вялеными томатами и кунжутом

Утиный паштет 790
с пшеничным тартином, пеканом и брусничным соусом

ОСНОВНОЕ

Ладожский сиг 1890
с печёной свёклой, яблоком и зелёным маслом

Вырезка из оленины 2490
с печёными свёклой, тыквой, фенхелем и брусничным соусом

Филе-миньон 3290
с фуа-гра и соусом из малины и портвейна

Половина фермерской курицы 2290
запечённая с мёдом, апельсином и лимоном (только по ПТ, СБ и ВС)

ДЕСЕРТ

Тыквенный чизкейк 690
с облепиховым соусом и пеканом

НАПИТКИ

Хайбол фейхоа 900
Джин на помело, клубничный соджу, лимон,
сахар, фейхоа, лимонад фейхоа

Инжирный негрони 900
Бурбон на инжире, сухой вермут на чае эрл грей,
красный вермут на чае каркаде, Campari, Ferro China, инжир

Тыквенный май тай 900
Пряный ром, белый ром, апельсиновый ликер,
тыквенное пюре, сироп фалернум, лимон, грейпфрут, миндаль

Тыквенная настойка 390
Водка, белый ром, тыква, морковь, цедра апельсина,
корица, ваниль, гвоздика

Фермерский сидр Solville 0,4 590

Сидр Solville с ревенем 0,75 2190

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 пармой

Хрустящие креветки 790
с азиатским соусом

Томаты кимчи 390

Битые огурцы 350

Сезонные овощи на гриле 610
с ореховым соусом

Итальянские закуски 1990
сыры, мясные деликатесы,
оливки трёх видов, вяленые томаты

МЕНЮ

САЛАТЫ

Листья салата ромейн под соусом Цезарь 740/990
с куриным филе | с креветками

Тёплый вок-салат с говядиной 810

Салат по-сицилийски 920
с оливками, каперсами и базиликом

ОСНОВНОЕ

Пельмени ручной лепки 690
Подаются с водкой SIBERIAN EXPRESS

Куриный шницель с грибным соусом 810
и баклажанами в аджике

Котлета из кролика с соусом наршараб 970

Говяжья щека с картофельным пюре 980
и сливочным демиглясом

Корюшка с картофелем фри и айоли 1190

Молодой томлёный ягнёнок 1340
с луковым багетом

Лосось с медовой сотой 1710
оливковым маслом и фенхелем

Дорадо по-средиземноморски 1910
с оливковым маслом и фенхелем

НА ГРИЛЕ

Томагавк из свинины с соусом BBQ 250 г 1100

Мачете с соусом чимичурри 1690

Филе-миньон с печёным картофелем 2290

Стейк Рибай с перечным соусом 300 г 4100

СПЕШЛ

Сверхбольшая порция корюшки 4100
с жареным луком, картофелем фри и двумя бокалами пива

Мясное гриль-плато 9900
Стейк рибай, стейк мачете, стейк филе-миньон, овощи на гриле,
свежие овощи + 0.7 настойки

Особое блюдо
О сегодняшнем предложении расскажет официант

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

ГАРНИРЫ

Брокколи на гриле 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

Шоколадный фондан 600
с орехами и ванильным мороженым

Домашний яблочный пирог 610
с апельсиновым соусом

Программа лояльности

Фотографии и КБЖУ

Легенды Географии

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

ШОТЫ 40 мл

Порто Ронко 350
Шоколадный ром, домашний вишнёвый портвейн, биттер

Злобный Мальчик 350
Малиновая водка, маракуйя, лимон, клубника

СЕТ ИЗ 3 ШОТОВ

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
Португальская вишнёвая 300
Лимончелло 300
Сливочный Лимончелло 300
Гранат-малина 300
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 125мл

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

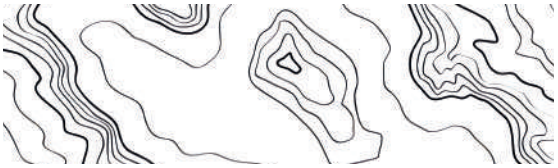
ИГРИСТОЕ ВИНО

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
Amber Weiss Wheat 500
Black Sheep Stout 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 ПИВОТЕКА 500
0.45 л, Россия

Легенды Географии

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

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Страна О3 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, банново-персиковое пюре, миндаль, карамель, специи, лимон

Geronimo! 850
Джин Bosford, чешская грушовица, Chemer Green, пюре киви-сельдерей, 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
FERMENTED DRINKS

Безалкогольные напитки в стиле proxy wine, созданные из натуральных ингредиентов с использованием разных техник ферментации: джинджер 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

Скандинавский глинтвейн 300 мл 600
Красное вино, медовый ликер, 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

Легенды Географии

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

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 кремень.
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 — утончённость и глубину. Идеально к рыбе, закускам и морепродуктам.

NAÏMA & DAVID DIDON BOURGOGNE
ALIGOTÉ
BOURGOGNE, FRANCE
- 9900 -

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

КРАСНОЕ ВИНО

750 мл

Maitía “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 “Oups!”
Bordeaux AOC, France
9900

59° 55' 52.86" N

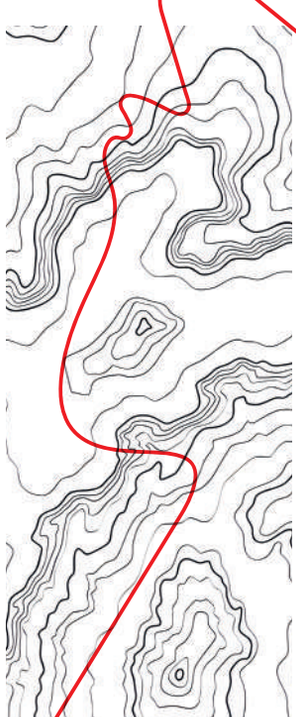
География

@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!



30° 20' 42.21" E

MEDITERRANEAN EDITION

2026-27