



Dumas

Alexander Dumas – one of the
most celebrated French Writers
(1802 –1870)

Alexander Dumas' famous and memorable visit to Georgia and his awe of its culture, people, diversity, architecture inspired us to name the restaurant after him. He visited Tbilisi, Mtskheta, Gori, Surami, Kutaisi, Gelati, Poti, Batumi. After this adventures, Dumas was inspired to write Adventures in the Caucasus and a Culinary book – Dictionnaire de Cuisine.

"The Georgian nation is excellent in the East and I would say throughout the world"

სალათი და სტარტერი

ტარტარი "DUMAS"

საქონლის ხორცის ფრანგული ტარტარი | ხრაშუნა კარტოფილი | საკმაზი ტრუფელით

ლოკოკინა „ა ლა ბურგუნია“

ლოკოკინა ნაჭუჭში | კარაქი ნივრით და ოხრახუშით | ფოთლების მიქსი | ვინეგრეტის საკმაზი

ორაგული რილავი

ორაგული | შებოლილი ორაგული | ორაგულის ხიბილალა | ბლინი | ნაღები | მწვანელების ჟელე | კაპერის | კიტრის მწნილი

სალათი „DUMAS“

შემწვარი ქათმის ფილე | პორშირებული კვერცი | ავოკადო | ფოთლების მიქსი | ნიგოზი | იოგურტის და კიტრის საკმაზი | ხრაშუნა ორცხობილა | ჩერი პომიდორი | წითელი ბოლოკი

კრევეტების და რუკოლას სალათი

შემწვარი კრევეტები | რუკოლა | ავოკადო | მოხალული მინისთხილი | ჩერი პომიდორი | ბალზამიკოს საკლაზი

იხვის სალათი

დამარინადებული იხვის ბარკალი | კარტოფილი | ფოთლების მიქსი | მწვანე ლობიო | პომიდორი | ჟოლოს საკმაზი

პომიდვრის კრემ-სუპი

პომიდვრის წვნიანი | ნაღები ყველით | ორცხობილა ნივრით | პესტოს საკმაზი

ნესვი ჰამონით

ნესვი | ჰამონის ლორი | ფოთლების მიქსი | ნუში | ზეთუნის ზეთი

„კონსომა ბრუნაუზ“

ქათმის წვნიანი | ბოსტნეული | შავი სოკო | მწვანე ბარდა

ფრანგული ყველის დაფა

ფრანგული ყველის ასორტი | თაფლი | ალუბლის ჯემი | ნიგოზი | ფოთლების მიქსი

მთავარი კერძი

საქონლის ტენდერლოინი

საქონლის სუკი | შავი პილპილის სოუსი ნაღებით და კონიაკით | მოთუშული ისპანახი | პომიდორი | კარტოფილის პიურე ყველით

საქონლის სტეიკი

სპეც სტეიკი „ფოფს აი“ | კარამელიზირებული ხახვის სოუსი | კარტოფილის გრატინი | მწვანე ლობიო კარაქით, ნივრით და ოხრახუშით

„ლე კოპონე“

თივაში მოხარული ლორის კანჭი (2 პერსონაზე) | ნიორი და ოხრახუში | სეზონური ბოსტნეული | კარტოფილის პიურე ნაღებით | მდოგვის სოუსი | შებოლილი და დაჭრილი თქვენს წინაშე

„ლა ვოლაი“

ნელ ცეცხლზე მომზადებული ქათმის ხორცი | თეთრი ღვინის და ნაღების სოუსი, სოკოთი და ტარხუნით | ბოსტნეული | შავი ბრინჯის პილაფი

იხვის ფილე ალუბლის სოუსით

ტაფაზე შემწვარი იხვის ფილე | ალუბლის და წითელი ღვინის სოუსი | კარტოფილი | მწვანე ლობიო ნივრით

ხბოს ენა გრიბიშის სოუსით

მოხარული ხბოს ენა | მოხარული კარტოფილი | სოუსი | ფოთლების მიქსი

ქორჭილა ზღვის პროდუქტებით

შემწვარი ზღვის ქორჭილა | მიდიები და კრევეტები ზაფრანის სოუსით | ბოსტნეული

ორაგული

ტაფაზე შემწვარი ორაგული | ნიახურის პიურე | მოთუშული ხახვი | შავი ბრინჯი | მოჭიქული სტაფილო | სოუსი ჩორონი

კრევეტები პროვანსულად

მოთუშული კრევეტები | პომიდვრის კონკასე | ოხრახუში და ნიორი | ფლამბირებული რიკარდი

გახუნული კური და სოკო

სოკოს ასორტი | ბეშამელის სოუსი ნუშის რძით | მოთუშული ისპანახი | ყველი ემენტალი | ტრიუფელის ზეთი | ფოთლების მიქსი

ბურგუნია

რესტორან "Dumas"-ს საფირმო საქონლის ხორცის რაგუ წითელი ღვინის სოუსში | კარტოფილის პიურე | ბეკონი | ხახვი | სტაფილო

საქონლის სტეიკი "TOMAHAWK"

საქონლის სტეიკი (2 ან 3 პერსონაზე) | ბოსტნეული | შემწვარი კარტოფილი | მწვანე ლობიო | მწვანე წინაპის სოუსი

ბურგური გურმანი

საქონლის ბურგერი | ხახვის კონფი | ყველი ბრი ტრუფელით | სალათის ფოთლები | მოთუშული სოკო | პომიდორი | კიტრის მწნილი

დესერტი

საზონური ხილის ტარტი

მუსლინის კრემი | ბრეტონული ტარტი | სეზონური ხილი

მარწყვის ეკლერი

ტრადიციული ეკლერი | მარწყვის კრემი | მარწყვი | ფისტის კრემი

ნორვეგიული ომლეტი

ვანილის და კენკრის ნაყინი | ბეზე | ჯოკონდას ბისკვიტი | კუანტრო

„ტარტ ტაენი“

ვაშლის ტარტი | ვანილის ნაყინი

მსხალი „ბელ ელენ“

ციტრუსის სიროფში დამარინადებული მსხალი | ვანილის ნაყინი | მუსლინის კრემი | მოხალული ნუშის ფანტელები | ცხელი შოკოლადის სოუსი

ხილის სალათი

სეზონური ხილის ასორტი | ფორთოხლის წვენი | რომი | ვანილის ნაყინი

„ბლეჟ ფორესტ“

შოკოლადის ნამცხვარი | მუსლინის კრემი | ამარენა



ფასი მოცემულია ლარში და მოიცავს 18% დღგ-ს.

საკვებზე ალერგიის ან დიეტური შეზღუდვის შემთხვევაში გთხოვთ მიმართოთ თქვენს მიმტანს



Dumas

Alexander Dumas – one of the
most celebrated French Writers
(1802 –1870)

Alexander Dumas' famous and memorable visit to Georgia and his awe of its culture, people, diversity, architecture inspired us to name the restaurant after him. He visited Tbilisi, Mtskheta, Gori, Surami, Kutaisi, Gelati, Poti, Batumi. After this adventures, Dumas was inspired to write Adventures in the Caucasus and a Culinary book – Dictionnaire de Cuisine.

"The Georgian nation is excellent in the East and I would say throughout the world"

SALAD AND STARTER

| | |
|--|----|
| DUMAS TARTARE | 47 |
| Traditional beef tartare potato paille truffle cream | |
| ESCARGOT A LA BOURGUIGNONNE | 31 |
| Snail in shell garlic and parsley butter mixed leaves vinaigrette | |
| RILLETTES DE SAUMON | 46 |
| Salmon and smoked salmon beggar's purse salmon roe pancakes cream herbs jelly crispy capers homemade cucumber dill pickles | |
| DUMAS SALAD | 43 |
| Grilled chicken breast poached eggs mixed leaves avocado walnuts yoghurt and cucumber dressing rustic croutons cherry tomato confit red radish | |
| ROCCA CREVETTE | 27 |
| Grilled shrimps rocca leaves avocado roasted peanuts cherry tomato balsamic dressing | |
| SALADE DE CANARD CONFIT | 55 |
| Duck leg marinated and confit potatoes mixed leaves green beans tomato raspberry dressing | |
| CREME DE TOMATE AU PISTOU | 22 |
| Tomato soup whipping cream with cheese garlic crouton pistou | |
| MELON JAMBON | 27 |
| Melon pork ham mixed leaves almond olive oil | |
| CONSOMME BRUNOISE | 19 |
| Clear chicken soup vegetable dices black mushroom green peas | |
| ASSIETTE DE FROMAGE DE SAISON FRANÇAIS | 42 |
| Assorted French cheese honey cherry jam walnuts mixed leaves | |
| MAIN COURSE | |
| LE BOEUF | 82 |
| Beef tenderloin creamy cognac pepper sauce sautéed spinach tomato confit cheese mashed potato | |
| ARAIGNEE DE BOEUF | 73 |
| Pop's eye steak caramelized shallots sauce potato gratin green beans with buttered garlic and parsley | |
| LE COCHON | 78 |
| Pork shank cooked in hay (for 2 persons) garlic and parsley seasonal vegetables creamy mashed potato whole grain mustard sauce smoked and carved in front of you | |
| LA VOLAILLE | 48 |
| Slow cooked free-range chicken creamy white wine sauce with mushrooms and tarragon vegetable pearls Venus rice pilaf style | |
| MAGRET DE CANARD AUX CERISES | 71 |
| Pan-fried duck breast cherry sauce with red wine baby potato forestiere garlic green beans | |

| | |
|---|-----|
| LANGUE DE VEAU GRIBICHE | 45 |
| Poached veal tongue warm dressing boiled potato mixed leaves | |
| BAR AUX MOULES ET CREVETTES | 58 |
| Pan-fried Sea bass saffron mussels and shrimps sauce vegetables | |
| LE SAUMON | 55 |
| Pan-fried salmon filet celery puree sautéed spring onion Venus rice glazed carrots Choron sauce | |
| CREVETTE PROVENCALES | 48 |
| Sautéed shrimps crushed tomato parsley and garlic flambée Ricard | |
| CROÛTE AU CHAMPIGNONS | 35 |
| Mushroom tartine with almond milk béchamel assorted mushroom sautéed spinach emmental cheese truffle oil spray mixed leaves | |
| LE BOURGUIGNON | 48 |
| Traditional Dumas beef stew in red wine sauce mashed potato bacon onions carrots | |
| CÔTE DE BOEUF | 350 |
| Beef Tomahawk (2 or 3 persons) garden vegetables roasted potatoes green beans green pepper corn sauce | |
| LE GOURMET BURGER | 41 |
| Beef burger onion confit truffle paste larded Brie cheese lettuce sautéed mushrooms tomato pickles | |
| DESSERT | |
| SABLE AU FRUIT DE SAISON | 15 |
| Mousseline cream sable Breton seasonal fruits mint | |
| ÉCLAIR AUX FRAISES | 15 |
| Traditional éclair strawberry mousseline cream craquelin strawberry pistachio cream | |
| OMELETTE NORVEGIEENNE | 18 |
| Vanilla & raspberry ice cream meringue Joconde biscuit punch with Cointreau | |
| TARTE TATIN | 18 |
| Upside down apple tart vanilla ice cream | |
| POIRE BELLE HÉLÈNE | 17 |
| Poached pear in syrup vanilla ice cream mousseline cream roasted almond flakes hot chocolate sauce | |
| SALADE DE FRUIT | 16 |
| Assorted seasonal fruit orange juice dark spiced rum vanilla ice cream | |
| FORET NOIRE | 16 |
| Chocolate sponge cake Mousseline cream Amarena chocolate curls | |

