

BUSINESS LUNCH MENU

AVAILABLE FROM MONDAY FRIDAY 12:30-17:00

SATURDAY 13:00-17:00

MENU PER SELECTION

Starter, Main Course & Dessert – for 53 €

Starter & Main Course – for 45 €

Main Course & Dessert – for 45 €

Starter & Dessert – for 35 €

MENU

STARTER

SALADE DE POIRES ET JAMBON

Poached caramelized pear | rucola leaves | pork speck | croutons | walnuts | raspberry vinaigrette

Or

SALADE DE TOMATE ET NOIX(F)

Cherry tomato | walnut pesto | marinated red onion | semolina tuile | mustard leaves

Or

CRÈME DE CHAMPIGNON

Mushroom creamy soup | bacon and onion jam | croutons

MAIN COURSE

OMELETTE JAMBON FROMAGE

Three egg omelette | smoked ham | emmental cheese | mixed leaves

Or

TRIPE A LA MODE CAEN

Slow cooked veal tripe | boiled potato | carrot | tomato

Or

POULET AU VIN

Chicken cooked in red wine sauce | spatzle | bacon | onion pearls | mushroom

DESSERTS

FORET NOIRE

Chocolate sponge | whipping cream | amarena | chocolate shaves

Or

TARTE AUX POIRE BOURDALOUE

Pear tart | almond cream | vanilla-rum sauce

Or

MONT BLANC

Chestnut cream | tart shell | whipping cream

(F) Can be done as fasting option

The logo for Dumas, featuring the name in a stylized, cursive script.

Prices are in GEL and inclusive of 18% VAT

In case of Allergy or Dietary restrictions, please inform your waiter

ბიზნეს ლანჩი

ხელმისაწვდომია ორშაბათი - პარასკევი 12:30-17:00
შაბათი 13:00-17:00

მენიუ თქვენი არჩევანით

სტარტერი, მთავარი კერძი და დესერტი – 53 ლ
სტარტერი და მთავარი კერძი - 45 ლ
მთავარი კერძი და დესერტი - 45 ლ
სტარტერი და დესერტი - 35 ლ

მენიუ

სტარტერი

მსხლისა და ლორის სალათი

კარამელიზირებული მოხარშული მსხალი | რუკოლას ფოთლები |
ღორის ლორი „შპეკი“ | კრუტონები | ნიგოზი | ჟოლოს საკმაზი

ან

კომიდვრისა და ნიგოზის სალათი (ს)

ჩერი პომიდორი | ნიგოზის პესტო | დამარინადებული წითელი ხახვი |
სემოლინა | მდოგვის ფოთლები

ან

სოკოს კრემ-სუპი

სოკოს წვნიანი ნაღებით | ბეკონის და ხახვის ჯემი | კრუტონები

მთავარი კერძი

ოვალთი ლორით და ყველით

სამი კვერცხის ომლეტი | შებოლილი ლორი | ყველი ემენტალი | ფოთლების მიქსი

ან

“ ტლიკ ა ლ მოდ კო“

ნელ ცეცხლზე მოხარშული ხბოს ფაშვი | მოხარშული კარტოფილი | სტაფილო | პომიდორი

ან

ქათამი ღვინის სოუსში

წითელი ღვინის სოუსში მოხარშული ქათამი | პასტა „შპაცელე“ |
ბეკონი | ხახვი | სოკო

დესერტი

შავი ტყე

შოკოლადის ბისკვიტი | ნაღების კრემი | ამარენა | შოკოლადის ფანტელები

ან

მსხლის ტარტი ბურდალუ

მსხლის ტარტი | ნუშის კრემი | ვანილის-რომის სოუსი

ან

მონ ბლანი

წაბლის კრემი | ხრამუნა ტარტი | ნაღების კრემი

(ს) შესაძლებელია ასევე სამარხვო კერძის მომზადება