

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 CAROTTE MIMOSA (F)

Grated carrot salad | vinaigrette | spring onion | chopped boiled eggs | herbs salad

Or

TERRINE DE CAMPAGNE

Pork farmer terrine | cucumber pickles | mustard | mixed leaves

Or

POTAGE PARMENTIER A LA TRUFFE

Creamy potato and leek soup | parmesan flakes | bacon dice | truffle past

MAIN COURSE

PUREE DE POTIRON AUX NOISETTES (F)

Butternut puree | roasted hazelnuts | caramelized onion | seasonal vegetables |
garlic crouton | Kakhetian oil

Or

WATERZOI DE VEAU

Braised veal in white sauce | assorted vegetables julienne | steamed rice

Or

DAURADE A LA VAPEUR

Steamed seabream | tomato concasse with herbs | marinated octopus | vegetable julienne |
fried baby potato

DESSERTS

CREPE FOURREE EN AUMONIERE

Traditional French pancake | orange pastry cream | vanilla sauce

Or

MANDARINE GIVREE (F)

Mandarine sorbet | cinnamon | lime zest

Or

CHOCOLATE TART (F)

Vegan chocolate tart | vegetarian whipping cream | almond

F- Fasting option or other dishes can be made based on fasting restriction

Prices are in GEL and inclusive of 18% VAT

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

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

ბიზნეს ლანჩი

ხელმისაწვდომია ორშაბათი - კარასკევი 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

სტაფილოს სალათი (ს)

სტაფილოს სალათი | ვინეგრეტის სოუსი | ხახვი | დაჭრილი მოხარშული კვერცხი | მწვანის სალათი

ან

ტერინი

ღორის ხორცის ტერინი | კიტრის მწნილი | მდოგვი | ფოთლების მიქსი

ან

წვნიანი „პალმონშია“ ტრუფლით

კარტოფილის და პრასის წვნიანი | პარმეზანის ფანტელები | ზეკონი | ტრიუფელი

მთავარი კერძი

გოგრის პიურე თხილით (ს)

გოგრის პიურე | მოხალული თხილი | კარამელიზირებული ხახვი | სეზონური ბოსტნეული |

კრუტონები ნივრით | კახური ზეთი

ან

ხბოს „ვოთერბოი“

შემწვარი ხბოს ხორცი ნაღების სოუსში | ბოსტნეულის ყულიენი | ორთქლზე მოხარშული ბრინჯი

ან

ორთქლზე მოხარშული ღორადო

ორთქლზე მოხარშული ზღვის ღორადო | პომიდვრის სოუსი | დამარინადებული რვაფეხა |

ბოსტნეულის ყულიენი | შემწვარი კარტოფილი

დესერტი

კრეპი

ტრადიციული ფრანგული კრეპი | ფორთოხლის კრემი | ვანილის სოუსი

ან

„მანდარინ შიველ“ (ს)

მანდარინის სორბეტი | დარიჩინი | ლაიმის ცედრა

ან

შოკოლადის ტარტი (ს)

ვეგანური შოკოლადის ტარტი | ვეგეტარიანული კრემი | ნუში

ს- სამარხვო ან სხვა კერძების დამზადება შესაძლებელია სამარხვო შემადგენლის საფუძველზე