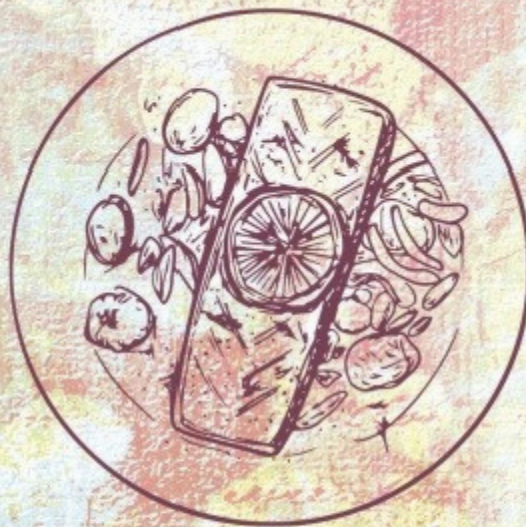


A LA CARTE



"I do believe, Albert,
that you are quite set this morning
on feeding me with illusions."
'Ah, you must admit that's
the diet that best satisfies the stomach."

-Alexandre Dumas
The Count of Monte Cristo

SALADS & STARTERS

DUMAS TARTARE SU, MU, CE 51
Traditional beef tartare | potato paille | truffle cream | mixed leaves | French fries

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE MO, CR, MI, SU 33
Snail in Shell | garlic & parsley butter | mixed leaves | vinaigrette

PREMIUM QUALITY GEORGIAN CAVIAR PANCAVIAR FI, GL, EG, MI LS
Traditional condiments | pancakes
Trout 100 g 190
Sturgeon 50g 280
Sturgeon 100g 520

DUMAS SALAD NU, EG, MI, GL LS, SP VEGAN UPON REQUEST 38
Mixed leaves | grilled chicken breast | walnuts | rustic croutons | boiled egg | avocado | cherry tomato confit | yoghurt and cucumber dressing

ROCCA CREVETTES CR, PN, GL, HO, SU, MI, LU VEGAN UPON REQUEST 31
Grilled shrimps | rucola | avocado | roasted peanuts | cherry tomato | balsamic dressing

SALADE DE QUINOA AVEC BETTERAVE ET AMANDES V MI, N, H 27
Beetroot and almonds | lemon-honey dressing | caramelized goat cheese

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE FI, MI, GL, SU 75
Sautéed frog legs | garlic & parsley | lemon wedges | assorted mixed leaves

SALADE DE TOMATES EN DUO ET STRACCIATELLA MI, NU, SU V 29
Tomato salad with fresh and pickled tomatoes | straciatella and rucola salad | herbs dressing | roasted nuts

SOUPE

SOUPE A L'OIGNON GL, MI, SU, CE 25
Traditional French onion soup gratinated with emmental cheese | croutons

SOUPE FROIDE DE TOMATES FAÇON GASPACHO VE, SU 21
Watermelon & tomatoes | cucumber | basil oil | garlic croutons | tapenade

SOUPE DE MAÏS ET CREVETTES À L'HUILE ÉPICÉE MI, CR 26
Shrimps | spicy oil

PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

FILET MIGNON MI, SU 68
Celery purée | grilled asparagus | peppercorn sauce

MOULES-FRITES MO, MI, SU, GL, CE 62
Mussels | onion | white wine | cream | garlic | parsley | French fries | garlic mayonnaise

LE SAUMON FI, MI GL 65
Salmon steak | Grenoble sauce | carrot purée | roasted asparagus

DOS DE CABILLAUD CONFIT MI, FI, EG, SU 68
Confit cod fillet with aioli sauce | saffron mashed potatoes | red pepper confit

CREVETTES PROVENCALES MI, CR, SU 54
Sautéed shrimps | crushed tomato | parsley & garlic | flambé ricard | mashed potatoes

LE BOURGUIGNON SU, GL, MI, CE 60
Traditional Dumas beef stew in red wine sauce | mashed potatoes

CÔTE DE BOEUF MI, GL, CE, SU, MU, EG 395
Beef Tomahawk (2/3 persons) | garden vegetables | spinach | mashed potatoes | French fries | tomato confit | green peppercorn sauce | old grain mustard | gravy

LE GOURMET BURGER EG, MI, GL, CE, SU, MU, SY 45
Beef burger | onion confit | truffle paste larded Brie cheese | iceberg lettuce | mushroom | tomato | French fries | homemade pickles

FAUX FILET GEORGIEN MI, EG, SU, LS, SP 75
Sirloin aged for 30 days | Béarnaise sauce | French fries | mixed salad

CUISSE DE LAPIN AUX OLIVES NU, SU, CE 65
Rabbit leg | cauliflower purée | rosemary jus

RISOTTO AUX PETITS POIS VE, NU, SU, CE 32
Green peas | sun-dried tomatoes

COTE DE PORC MU, CE, SU, MI, EG, GL 75
Panfried pork chop | old grain mustard sauce | vegetable & potato croquets | Green peas purée

POULET RÔTI À LA SAUCE AUX TRUFFES SU, CE, MI, GL, EG 58
Roast chicken | truffle sauce | green beans | garlic-parsley butter | potato crêpes

LE CAUCASE: IMPRESSIONS DE VOYAGE

SALADE DE TOMATES V MI, N, SU 27
Salad de tomates | Marinated tomato | walnut pesto sour red onion | semolina chips | sulguni ball | roasted walnut

SALADE DE BETTERAVE MARINÉE MI, SU, HO 27
Beetroot | tkemali with tarragon | Georgian guda cheese | Cuda Labneh

CARPACCIO DE BŒUF MI, SU 35
Adjika-chimichurri dressing | parmesan

CUISSE DE CANARD CONFIT MI, SU, EG 60
Duck leg confit | shekmeruli sauce | duchess potatoes

TRUITE À L'ADJIKA CITRONNÉE FI, SU, MI 60
Sea trout | lemon adjika sauce | seasonal green vegetables

COCHON DE LAIT FARCI SU, MI, EG, NU 80
Stuffed and roasted suckling pig | tomato-adjika salsa | walnut | eggplant caviar

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES GEORGIEN ET FRANCAIS MI, NU, HO, SU, ON, GL, LU 59
Assortment of seven Georgian & French cheeses | honey | cherry jam | walnuts | green leaves

TARTE TATIN AUX PÊCHES MI, EG, GL 18
Vanilla ice cream

SALADE DE FRUITS AU SIROP SAFRANÉ VE, SU 18
Assorted seasonal fruit | Orange and Cointreau Granite

PROFITEROLES AVEC DE LA GLACE MI, GL, EG, NU 18
Choux | vanilla ice cream | hot chocolate sauce | whipping cream | almond flakes

MILLEFEUILLE AUX FRAISES MI, GL, EG 18
Traditional caramelized puff pastry | vanilla pastry cream

MOUSSE AU CHOCOLAT NU, EG, MI, GL 18
Dark chocolate | butter | eggs | cookies

CRÈME BRULEE MI, EG 17
Milk | cream | eggs | caramelized brown sugar

CÂTEAU AU MIEL MI, HO, EG, GL V 17
Honey cake

GL – Gluten, EG – Eggs, FI – Fish, CR – Crustaceans, MO – Molluscs, MI – Milk, NU – Nuts, PN – Peanuts, SY – Soy, MU – Mustard, CE – Celery, SU – Sulphites, HO – Honey, LU – Lupin, LS – Locally sourced, SP – Sustainable Product, V- Vegetarian, VE – Vegan, SE – Seasonal Product

All prices are in GEL and inclusive of 18% VAT
In case of Allergy or Dietary restrictions, please inform your waiter

Dumas

სალათი და სტარტერი

ტარტარი “დიუმა”	SU, MU, CE	51
საქონლის ხორცის ტარტარი ხრამუნა კარტოფილი ტრიუფელის კრემი ფოთლების მიქსი კარტოფილი ფრი		
ლოკოკინა „ა ლა ბურგუნიონ“	MO, CR, MI, SU	33
ლოკოკინა ნივარით ნივრისა და ოხრახუმის კარაქი ფოთლების მიქსი ვინეგრეტის სოუსი		
პრემიუმ ხარისხის ქართული სიზილალა PANCARIAR	FI, CL, EG, MI, LS	
ტრადიციული კონდიმენტები ბლინები		
კალმახი 100 გრ	190	
ბუთხი 50 გრ	280	
ბუთხი 100 გრ	520	
დიუმას სალათი	NU, EG, MI, CL, LS, SP VEGAN UPON REQUEST	38
ფოთლების მიქსი შემწვარი ქათმის ფილე ნიგოზი კრუტონები მოხარშული კვერცხი ავოკადო ჩერი პომიდვრის კონფი იოგურტის და კიტრის საკმაზი		
პრეპეიტებისა და რუკოლას სალათი		31
CR, PN, CL, HO, SU, MI, LU VEGAN UPON REQUEST		
შემწვარი კრევეტები რუკოლა ავოკადო მოხალული მინისთხილი ჩერი პომიდორი ბალზამიკოს საკმაზი		
ქინოას სალათი ჭარხლით და ნუთით	V MI, N, H	27
ლიმონისა და თაფლის დრესინგი კარამელიზირებული თხის ყველი		
ბაყაყის ფახები საკმაზით	FI, MI, CL, SU	75
მოთუშული ბაყაყის ფეხები ნიორი ოხრახუში ლიმონის ნაჭრები ფოთლების მიქსი		
პომიდვრისა და სტარჩიატლას სალათი	V MI, N, H	29
პომიდვრის სალათი ახალი და მწნილი პომიდვრით სტარჩიატელას და რუკოლას სალათი მწვანის სოუსი შემწვარი თხილი		
წვნიანი		
ხახვის წვნიანი	CL, MI, SU, CE	25
ტრადიციული ფრანგული ხახვის წვნიანი ყველი ემენტალი კრუტონები		
საზამთროს გასპარო	VE, SU	21
პომიდორი კიტრი ბაზილიკის ზეთი ნივრიანი კრუტონები ტაპენადე		
სიმიდის წვნიანი	MI, CR	26
კრევეტები სანელებლებით შეზავებული ზეთი		
მთავარი კერძი		
ფილა მინიონი	MI, SU	68
ნიახურის ბოლქვის პიურე გრილზე შემწვარი სატაცური წინაკის სოუსი		
მიდიები და კარტოფილი ფრი	MO, MI, SU, CL, CE	62
მიდიები ხახვი თეთრი ღვინო ნალები ნიორი ოხრახუში კარტოფილი ფრი ნივრიანი მაიონეზი		
ორაგული	FI, MI, CL	65
ორაგულის სტეიკი სოუსი გრენობლეა სტაფილოს პიურე შემწვარი სატაცური		
ნელ წაყვლა შემწვარი პირთაყვას ფილა	MI, FI, EG, SU	68
აიოლის სოუსი კარტოფილის პიურე ზაფრანით წითელი წინაკის კონფი		
პრეპეიტები პროვანსულად	MI, CR, SU	54
მოთუშული კრევეტები პომიდორი ოხრახუში ნიორი კარტოფილის პიურე		
ბურგუნიონი	SU, CL, MI, CE	60
რესტორან „დიუმა“-ს საფირმო საქონლის ხორცის რაგუ წითელი ღვინის სოუსში კარტოფილის პიურე ბეკონი ხახვი სტაფილო		
საქონლის სტეიკი „ტომაჰოკი“	MI, CL, CE, SU, MU, EG	395
საქონლის სტეიკი (2/3 პერსონაზე) სეზონური ბოსტნეული ისპანახი კარტოფილის პიურე კარტოფილი ფრი პომიდვრის კონფი მწვანე პილპილის სოუსი მარცვლოვანი მდოგვის სოუსი გრეივი სოუსი		

გურმან ბურგერი	EG, MI, CL, CE, SU, MU, SY	45
საქონლის ბურგერი კარამელიზირებული ხახვი ყველი ბრი ტრიუფელით აისბერგის ფოთლები სოკო პომიდორი კიტრის მწნილი კარტოფილი ფრი		
დავარგებული საქონლის სტეიკი	MI, EG, SU, LS, SP	75
30 დღის დავარგებული საქონლის ხორცი ბერნეზის სოუსი კარტოფილი ფრი სალათი		
კურდული ზეთისხილით	SU, MI, CE	65
კურდულის ბარკალი ყვავილოვანი კომბოსტოს პიურე სოუსი “უუ” როზმარინით		
რიგოტო მწვანე ბარდის მარცვლებით	NU, SU, CE	32
ბარდა გამომშრალი პომიდორი		
ლორის ანტრეპოტი	MU, CE, SU, MI, EG, CL	75
ტაფაზე შემწვარი ლორის ხორცი მდოგვის მარცვლეულის სოუსი ბოსტნეულის და კარტოფილის კროკეტები მწვანე ბარდის პიურე		
შემწვარი ქათამი ტრიუფელის სოუსით	MI, SU, CE, CL, EG	58
მწვანე ლობიო ნივრისა და ოხრახუმის კარაქი კარტოფილის კრეპები		
„კავკასია: მოგზაურობის მთაბაჟდილებები“		
პომიდვრის სალათი	V MI, N, SU	27
დამარინადებული და ფრეშ პომიდვრები სტრაჩატელა რუკოლა მწვანის დრესინგი მოხალული თხილი		
ჭარხლის კარპაო	MI, SU, HO	27
ტყემალი ტარხუნით გუდა ლაბნე		
საქონლის ხორცის კარპაო	MI, SU	35
აჯიკისა და ჩიმიჩურის დრესინგი პარმეზანი		
იხვის კონფი	MI, SU, EG	60
იხვის ფეხის კონფი შქმერულის სოუსი გამომცხვარი კარტოფილის პიურე		
კალმახი ლიმონიანი აჯიკით	MI, SU, FI	60
ზღვის კალმახი ლიმონიანი აჯიკა სეზონური მწვანე ბოსტნეული		
გოჭის რულატი	SU, MI, EG, NU	80
ფარშირებული შემწვარი გოჭი პომიდვრისა და აჯიკის სოუსი ნიგოზი ბადრიჯნის ხიზილალა		
დესერტი		
ქართული და ფრანგული ყვავის დაფა	MI, NU, HO, SU, ON, CL, LU	59
შვიდი ქართული და ფრანგული ყვავის ასორტი თაფლი ალუბლის ჯემი ნიგოზი ფოთლების მიქსი		
აბმის ტარი ტაბანი	MI, EG, CL, V	18
ვანილის ნაყინი		
ხილის სალათი ზაფრანის სიროფი	SU, VE	18
სეზონური ხილი ფორთოხლის და კუანტროს გრანიტე		
პროფიტროლი ნაყინით	MI, CL, EG, NU	18
შუ ვანილის ნაყინი ცხელი შოკოლადის სოუსი შესქელებული ნალები ნუშის ფანტელი		
მარწყვის მილფაი	MI, CL, EG, V	18
კარამელიზირებული ფენოვანი ცომი ვანილის კრემი		
შოკოლადის მუსი	NU, EG, MI, CL	18
შავი შოკოლადი კარაქი კვერცხი ორცხობილა		
კრემ-ბრიულე	MI, EG	17
რძე ნალები კვერცი კარამელიზირებული ყავისფერი შაქარი		
თაფლის ნამცხვარი	MI, HO, EG, CL, V	17

GL – Gluten, EG – Eggs, FI – Fish, CR – Crustaceans, MO – Molluscs, MI – Milk, NU – Nuts, PN – Peanuts, SY – Soy, MU – Mustard, CE – Celery, SU – Sulphites, HO – Honey, LU – Lupin, LS – Locally sourced, SP – Sustainable Product, V- Vegetarian, VE – Vegan, SE – Seasonal Product

ფასი მოცემულია ლარში და მოიცავს 18% დღგ-ს.
საკვებზე ალერგიის ან დიეტური შეზღუდვის შემთხვევაში გთხოვთ მიმართოთ თქვენს მიმტანს



4 repandais pas.
Aum en play
journalisme
d'avis de vous

Amour

Le ^{me} ^{me}
telle avec vous
un, dit que je n'y
ai rien tout de même

Les

Defaute

Demain

Mais

en 600

Orion

après 9

Les

Colourfulness and diversity of Tbilisi is noticeable in the French writer's records every step of the way.

According to Dumas, under the instructions of French consul Baron Antoine Finot, he was accommodated in an outstanding house of a rich Georgian – Ivane Zubalashvili at the Theatre Square (current Freedom Square). However, the house was nothing compared to Tbilisi Opera Theatre. The building reminded him of Pompey's Theatre, while the hall reminded him of a fairy castle. Dumas said that he had seen nothing like the hall of Tbilisi Theatre.