



Dumas

Alexandre Dumas — one of the most
celebrated French Writers
(1802 -1870)

Alexandre 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"

SALADS AND STARTERS

DUMAS TARTARE 45
Traditional beef tartare | potato paille | truffle cream

L'ESCARGOT 31
Pan-fried snails in éclair | warm potato pearls | creamy leek fondue | herb's mesclun

RILLETES DE SAUMON 43
Salmon and smoked salmon beggar's purse | salmon roe | blinis | cream | herbs jelly | crispy capers | homemade cucumber dill pickles

LA PERIGOURDINE 43
Smoked duck breast | foie gras | gizzard confit | walnuts | red vinegar dressing | rustic croutons | mix lettuce | cherry tomato confit

TERRINE DE LEGUME 25
Trio of vegetable terrine | smoked red capsicum sauce | virgin olive oil | salad mesclun | garlic chips | cherry tomato confit | herbs jelly

LA BISQUE DE CREVETTE 29
Shrimps soup | seasonal vegetables | rustic croutons | rouille | emmental cheese

MUSHROOM SOUP 18
Sautéed mushrooms | baguette croutons

PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

LE BOEUF 80
Beef tenderloin | roasted garlic potato | sautéed spinach | red wine sauce | cherry tomato confit

L'AGNEAU 75
Slow cook lamb leg confit | grilled lamb chop | celery puree | fried onion | roasted nuts | rosemary sauce

LE COCHON 38
Pork tenderloin | seasonal sautéed mushrooms | mashed potato | whole grain mustard sauce

LA VOLAILLE 38
Slow cooked free-range chicken | creamy white wine sauce with mushrooms and tarragon | vegetable pearls | Venere rice pilaf style

LE CANARD 55
Duck leg marinated and confit | roasted potatoes | sautéed mushrooms | buttered green beans | red wine gravy

LE SAUMON 52
Pan-fried salmon | braised green lentils | vegetable farandole | smoked bacon lardon

LES CHAMPIGNONS 32
Sautéed seasonal mushrooms | melted truffle brie | rustic croutons | green leaves

LE BOURGUIGNON 44
Traditional Dumas beef stew in red wine sauce | mashed potato | bacon | onions | carrots

CÔTE DE BOEUF 342
Beef Tomahawk (2 persons) | garden vegetables | roasted potatoes | green beans | green pepper corn sauce

LE GOURMET BURGER 38
Beef burger | onion confit | truffle paste larded Brie cheese | lettuce | sautéed mushrooms | tomato | pickles

DESSERT

LA VRAIE MOUSSE AU CHOCOLAT 18
Chocolaté mousse | French cookies | Cointreau pipette | marinated cherry

TARTE AUX NOIX PERIGOURDINE 18
Walnuts tart | salted caramel | vanilla sauce

TARTE TATIN 18
Upside down apple tart | double cream

CAFÉ GOURMAND 23
Chef's daily trio selection of French pastry | your choice of coffee or tea

POIRE BELLE HÉLÈNE 16
Poached pear in syrup | vanilla ice cream | whipping cream | roasted almond flakes | hot chocolate sauce

SALADE DE FRUIT 16
Assorted seasonal fruit | orange juice | dark spiced rum | vanilla ice cream

ASSIETTE DE FROMAGE DE SAISON FRANÇAIS 42
Assorted French cheese | honey | cherry jam | walnuts | green leaves

მადის ალმძვრელი

ტარტარი "DUMAS"

საქონლის ხორცის ფრანგული ტარტარი | ხრაშუნა კარტოფილი | საკმაზი ტრუფელით

45

ლოკოკინა

შემწვარი ლოკოკინები | მოხარშული კარტოფილი | ნაღებისა და პრასის ფორძიქი | სალათის ფოთლები

31

ორაგულის რილეთი

ორაგული | შებოლილი ორაგული | ორაგულის ხიზილალა | ბლინი | ნაღები | მცენარეული ჟელე | კაპერსი | კიტრის მწნილი

43

"ლა პერიგორდინ"

შებოლილი იხვის ფილე | ფუა-გრან | ქათმის კუჭის კონფი | ნიგოზი | წითელი ღვინის საკმაზი | ხრაშუნა ორცხობილა | სალათის ფოთლების მიქსი | პომიდვრის კონფი

43

ბოსტნეულის ტერინი

ბოსტნეულის ტერინის სამეული | შებოლილი წითელი წინაის სოუსი | ზეითუნის ზეთი | სალათის ფოთლები | ნივრის ფანტელები | ჩერი პომიდვრის კონფი | მცენარეული ჟელე

25

კრევეტების კრემ-სუპი

კრევეტების წვნიანი | სეზონური ბოსტნეული | ხრაშუნა ორცხობილა | სოუსი რეი | ყველი ემენტალი

29

სოკოს კრემ-სუპი

მომწვარი სოკო | ბაგეტის ორცხობილა

18

მთავარი კერძი

საქონლის ტენდერლოინი

საქონლის სუკი | შემწვარი კარტოფილი ნივრით | მომწვარი ისპანახი | წითელი ღვინის სოუსი | ჩერი პომიდვრის კონფი

80

"ლა ნიუ"

ბატონის ხორცის კონფი | გრილზე შემწვარი ბატონის ნეკნი | შემწვარი ხახვი | მოხალული თხილი | როზმარინის სოუსი

75

"ლე კოპონ"

ღორის სუკი | მომწვარი სეზონური სოკო | კარტოფილის პიურე | მდოგვის სოუსი

38

"ლა ვოლაი"

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

38

იხვი

დამარინადებული იხვის ხორცი | შემწვარი კარტოფილი | მომწვარი სოკო | მწვანე ლობიო კარაქით | წითელი ღვინის სოუსი

55

ორაგული

ტაფაზე შემწვარი ორაგული | მწვანე ოსპი | ბოსტნეული | შებოლილი ბეკონი

52

სოკო

მომწვარი სეზონური სოკო | ყველი ბრი ტრუფელით | ორცხობილა | მწვანე ფოთლები

32

ბურგონიონი

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

44

საქონლის სტეიკი "TOMAHAWK"

საქონლის სტეიკი (2 პერსონაზე) | ბოსტნეული | შემწვარი კარტოფილი | მწვანე ლობიო | მწვანე წინაის სოუსი

342

ბურგერი გურმანი

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

38

დესერტი

შოკოლადის მუსი

შოკოლადის მუსი | ფრანგული ორცხობილა | კუანტრო | დამარინადებული ალუბალი

18

ნიგვზის ტარტი „პერიგორდინი“

ნიგვზის ტარტი | მარილიანი კარამელი | ვანილის სოუსი

18

ტარტ ტაბენი

ვაშლის ტარტი | ორმაგი კრემი

18

"კაფე გურმან"

შეფ-კონდიტერის „დღის ფრანგული დესერტის სამეული“ | ყავა ან ჩაი თქვენი არჩევანით

23

მსხალი „ბელ ელენ“

ციტრუსის სიროფში დამარინადებული მსხალი | ვანილის ნაყინი | შესქელებული ნაღები | მოხალული ნუშის ფანტელები | ცხელი შოკოლადის სოუსი

16

ხილის სალათი

სეზონური ხილის ასორტი | ფორთოხლის წვენი | რომი | ვანილის ნაყინი

16

ფრანგული სეზონური ყველის დაფა

ფრანგული ყველის ასორტი | თაფლი | ალუბლის ჯემი | ნიგოზი | მწვანე ფოთლები

42

Dumas