

BONDI TRATT

LUNCH & DINNER

7 Tage Mittagessen ab 12 Uhr | Abendessen ab 17 Uhr

Reservierungen dringend empfohlen

An Wochenenden fällt ein Zuschlag von 10% an

An Feiertagen fällt ein Zuschlag von 15% an

T steht für Tratts Spezialgericht

V steht für Vegetarisch, VV steht für Vegan

| | |
|---------------------------------|----|
| Bondi Tratt Weingläser 2er-Box | 37 |
| Bondi Tratt Untersetzer 4er-Set | 32 |

ANTIPASTI

| | |
|---|---|
| Focaccia & Rio Vista natives Olivenöl extra VV | 3,5 Stk. |
| Türkisches Knoblauchbrot V | 9,5 |
| Marinierte Oliven, Kuhkäse & Dukkah, Focaccia V | 23 |
| Frisch geschälte Austern von der Südküste, Essig aus der Spätlese und 12 schwarzer Pfeffer | 7 USD für 1 42 USD für 6 84 USD für |
| Tarama-Dip, Bottarga & Fenchelpollen, Kräuterfladenbrot T 23 | |
| Mit Ziegenfeta und Zitrone gefüllte Zucchini Blüten im Teigmantel, 17 \$ Trüffelhonig, Pecorino V | für 2 34 \$ für 4 |
| Thunfisch-Tartar, Creme fraiche, Blutorange, Zwiebel, Schnittlauch, Mandarinenöl, Chicorée, Pommes frites | 35 |
| Steak Tartar, Trüffelmayonnaise, Parmesan, Wildchips | 35 |
| Knusprige Calamari-Fritti, Aioli, Rucola | 34 |
| Gebackene Lammfleischbällchen in Tomatensugo, geräucherter 34 42 Ricotta, Kräutertoast | Scamorza, |
| Bugs (kleine Krustentiere) gebraten mit Knoblauch-Chili-Butter, Büffelmozzarella T 45 80 | |
| Antipasti-Teller: Oliven, Hummus, Kuh-Feta, Kirschtomaten-Basilikum-Pesto, Serrano, milde Salami, scharfe Salami, Gewürzgurken, Zuckermelone, gegrillte Paprika, Fladenbrot | 54 |

INSALATE & CONTORNI

| | |
|--|------|
| Tomaten-Gurken-Panzanella, Büffelmozzarella V | 32 |
| Knuspriger Rosenkohl, Kichererbsen, Granatapfel, eingelegte Zwiebeln, Kräuter VV | 28 |
| Rucola, Fenchel, Birne, Ziegenkäse, Walnüsse, Balsamico-Dressing V | 28 |
| Gemischter Blattsalat & Kräuter, Senfdressing, Parmesan V 17 | |
| Geröstete Auberginen, Knoblauch-Tahini-Joghurt, Haselnüsse, Kräuter V 18 | |
| Blumenkohlblüten-Fritti, Mayo, Gremolata, Chili-Dressing V 18 | |
| Marokkanischer & mit Honig gerösteter Kürbis, Feta, geräucherte Mandeln V18 | |
| Gegrillter Broccolini, Prosciutto & Brot Pangrattato, Zitrone 18 | |
| Sautierte grüne Bohnen & Knoblauchsprossen V 17 | |
| Pommes & Aioli V | 16,5 |

PIZZE

Alle Pizzen enthalten Käse, sofern nicht anders gewünscht, und werden von Hand ausgerollt.

Glutenfreie Basis 3 | Sardellen hinzufügen 3 | Oliven hinzufügen 3

ROSSE (Tomatenbasis)

| | |
|---|----|
| Margherita: Fior di Latte, Basilikum V | 27 |
| Prosciutto: Fior di Latte, geräucherter Beinschinken, Ananas | 32 |
| Milde Peperoni: Fior di Latte | 32 |
| Diavola: geräucherte Scamorza, scharfe Peperoni | 32 |
| Capricciosa: Fior di Latte, Schinken, Pilze, Oliven, Artischocke 32 | |
| Kürbis: Fior di Latte, Kürbis, Mangold, Oliven, Zwiebeln, Feta, Rucola V | 31 |
| Lamm-Kofta: Fior di Latte, karamellisierte Zwiebeln, Oliven, Mangold, Provolone, Harissa-Joghurt 32 | |
| Garnelen: Fior di Latte, Knoblauch, Chili, Basilikumpesto, | 36 |
| BIANCHI Rucola (Mascarpone-Basis) | |
| Kartoffeln & gerösteter Knoblauch mit Honig: Fior di Latte, karamellisierte Zwiebeln, Rosmarin & Ziegenkäse V | 30 |
| Vier getrüffelte Käsesorten: Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone, Parmesan, Rucola, Zitrone VT | 31 |
| Italienische Wurst und Broccolini: geräucherter Fior di Latte, Pesto, halbgetrocknete Tomaten | 32 |

PASTA

Pasta wird im Haus gemacht | glutenfreie (vegane) Gnocchi & Pasta 3

| | |
|---|----|
| Ricotta-Gnocchi, Napoli-Sauce, Ricotta, Basilikum V | 34 |
| Rigatoni, Napolisauce, Ricotta, Basilikum V | 34 |
| Gebratene Ricotta-Gnocchi, grünes Gemüse, Mais, halbgetrocknete Tomaten, Ziegenkäse V | 38 |
| Ricotta-Gnocchi, Ragu Bolognese, Ricotta, Basilikum | 38 |
| Pappardelle, Ragu Bolognese, Ricotta, Basilikum | 38 |
| Engelshaarmuscheln, Littleneck-Muscheln, Chili, Knoblauch, Weißwein, Petersilie 41 | |
| Engelshaar, seltener Gelbflossenthunfisch, Zucchini, Rucola, Chili, Zitrone, Kapern | 42 |
| Mafaldine, Schweinswurst, Garnelen, Chili und Dashi-Butter | 42 |
| Spaghetti, Fleisch der Blaukrabbe, Tintenfisch, grüner Knoblauch, Chili, Rapini T | 42 |

PESCE

| | |
|---|----|
| Muscheln 600g, scharfe Tomaten, Piquillo-Paprika, Basilikum & Pommes 38 | |
| Knusprig paniertes Baby-Schnapperfilet & Pommes, Gurken, Tatar 39 | |
| Cacciucco: Italienischer Tomaten-Fischeintopf, Weißfisch, ganze Muscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, geröstetes Sauerteigbrot und Aioli | 53 |

CARNE

| | |
|--|--------------------|
| Rangers Valley Wagyu-Hüfte 7+, Diane-Sauce, Pommes | 300g 59 600g 115 |
|--|--------------------|

DOLCI

| | |
|---|--------------------|
| Tiramisu, Schokoraspel V | 21 |
| Weiche Schokoladentarte, Brombeeren, Nusskrokant, Haselnussgelato V | 21 |
| Apfel-Erdbeer-Rhabarber-Crumble, Vanilleeis V 21 | |
| Zeppole (Ricotta-Donuts), Schokoladensauce, Vanillegelato VT | 21 |
| Gelato & Sorbet Auswahl V | 5,5 pro Messlöffel |
| Affogato mit Amaretto, Frangelico oder Licor 43 V | 21 |

BONDI TRATT COCKTAILS

| | |
|--|----|
| Bondi Negroni Bondi Liquor Co Gin, Poor Toms Imbroglia, Maidenii | 25 |
| Boom Boom Bondi Liquor Co Zitrus-Gin, Holunderblüte, Zitrone, Prosecco | 24 |
| Limocello Spritz Prosecco, Limocello, Sodawasser | 22 |
| Bondi Liquor Co Martini | |
| Saltwater Gin (Olive) oder Citrus Gin (Zitronensplitter) | 26 |

CLASSIC COCKTAILS

| | |
|--|----|
| Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sodawasser | 22 |
| Negroni Gin, Campari, Wermut | 25 |
| Negroni Sbagliato Campari, Wermut, Prosecco | 25 |
| Margarita Tequila, Cointreau, Limette | 25 |
| Bellini Prosecco, Pfirsichpüree & Likör | 21 |
| Espresso Martini Vodka, Kahlua, Crème de Cacao, Espresso | 25 |
| Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Preiselbeere, Limette | 25 |
| Mojito Weißer Rum, frische Limette, Minze, Soda | 22 |

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

| | |
|---|----|
| Holunderblüten-Soda-Punsch Zerdrückte Orange & Minze, Holunderblüte, Soda | 17 |
| Might-Tai Cranberrysaft, Mangopüree, Minze, Tropenmix | 17 |

BEER

| | |
|---|------|
| Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4,7 % Frische Zitrusfrüchte und Blumen | 14 |
| Young Henry's Natural Lager 4,2 % Ungefiltert, traditioneller deutscher Stil. Helles Malz Young Henry's | 14 |
| Newtown Pale Ale 4,8 % Knackig, gutes Malz, etwas Hopfen. Unser Lieblings-Pale Ale Sydney Brewery Pilsner | 14 |
| 5,0 % Typisch tschechischer Stil, würzige Bitterkeit, subtiles Malz Sydney Brewery Lager 4,7 % | 14 |
| Sauber, leicht zu trinken, leichte Aromen Sydney Brewery East Coast IPA | 14 |
| 7 % Wie ein US-Pale Ale, Zitrus und tropische Früchte. Es hat einen Kick! | 14,5 |
| Sydney Brewery Dark Lager 4,9 % Schwarzbier, reichhaltige Schokoladen- und Kaffeenoten Peroni Nastro | 14 |
| Azzurro 5,1 % Menabrea Bionda Premium Lager | 14 |
| 4,8 % Coopers Premium Light 2,9 % Carlton Zero 0 % | 10 |

CIDER

| | |
|---|----|
| Sydney Brewery The Original Cider 4,5 % | 14 |
| Sydney Brewery Agave Ginger Cider 4,5 % | 14 |

JUICE

| | |
|---|---|
| Orange Cranberry Ruby-Grapefruit Apfel Tomato | 7 |
|---|---|

SOFT DRINKS

| | |
|---|---|
| Bundaberg Ginger Beer | 8 |
| Coca-Cola Cola ohne Zucker Limonade Ginger Ale | 7 |
| Ruby-Grapefruit-Limonade | 8 |
| Zitronen-Eistee Prickelnder Hibiskus-Eistee (beide süß) | 8 |
| Sprudelwasser pro Person | 4 |

WINE

Unsere kleine Liste ist auf italienische Weine und in Australien angebaute italienische Rebsorten spezialisiert. Riesling oder französischen Rosé finden Sie bei uns nicht.

Was Sie bei uns finden, sind mit Liebe angebaute und ausgewählte Weine, die unserer Meinung nach perfekt zu unseren Speisen passen. Fragen Sie nach einer Empfehlung!

OR steht für Organic (Bio) PF

steht für Preservative Free (ohne Konservierungsstoffe)

SPARKLING & CHAMPAGNE

| | |
|---|---------|
| Symphonia Prosecco NV Frisch, trocken, leichte Frucht | 17 74 |
| Champagner Collet NV 375ml 84 750ml 145 | |
| Würzig-blumige Nase, Toast, Pfirsich und gute Zeiten | |

WHITE BY GLASS & BOTTLE

| | |
|---|---------|
| The Pass Sauvignon Blanc 2023 | 15 63 |
| Stachelbeeren, Limette, typisch Marlborough | |
| Casalforte Pinot Grigio 2022 Apfel, Nashi, Blüten | 16 63 |
| Symphonia Arneis 2022 Birne, Zitrone, Mineralsalz | 16 66 |
| Timo Vermentino 2022 Blüten & Limette, Rosmarin und Pfirsiche | 18 73 |
| Rosenthal Chardonnay 2023 | 18 73 |
| Cremiges Steinobst, Brioche, Toast und ein Hauch von Meer | |

WHITE BY BOTTLE

| | |
|---|----|
| Yarran Pinot Grigio 2024 ODER Einfach, leicht und fruchtig. Birnen, Melone, Limette | 55 |
| Jules Taylor Sauvignon Blanc 2023 Das Beste | 71 |
| aus Marlborough, Grapefruit, Zitrusfrüchten, Kräutern | |
| Talo Fiano 2021 Blumen, Pfirsiche und italienische Sommer | 74 |
| Patrick Sullivan Chardonnay 2023 Frische | 76 |
| Eiche, Vanille, Zitrusfrüchte und ein Hauch von Mineralien | |
| Lobethal Road Bacchant Chardonnay 2022 Butter und Eiche, | 81 |
| weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte, Keks Pieropan | |
| Soave 2023 stählerne Limette, Geißblatt, Litschi | 87 |

ROSÉ

| | |
|---|---------|
| Golden Child Syrah Rosé 2023 fruchtig, Pink Grapefruit, leicht | 18 73 |
| Lob des Schattens Sangiovese Grenache Rosé 2024 | 18 73 |
| Unser Favorit. Erdbeeren, Wassermelone, Preiselbeere, stählerner trockener Abgang | |

RED BY GLASS & BOTTLE

| | |
|--|---------|
| Manoro Montepulciano 2021 Saftige | 15 63 |
| Pflaume, Gewürze, leichtes bis mittleres Tannin, das schnell weich | |
| wird Il Pumo Sangiovese 2022 | 16 67 |
| Kirschmarmelade, Blaubeeren, ein leichtes | |
| italienisches Picknick Lighthand Pinot | 18 79 |
| Noir OR 2023 Pikante Aromen. Wild, Pflaume, | |
| Erdbeere Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023 | 19 81 |
| Reife Pflaume, Pfeffer und | |
| Gewürze Biscardo Neropasso 2020 Halbgetrocknete Früchte, rauchig, Kaffee | 19 81 |

RED BY BOTTLE

| | |
|--|-----|
| Ciello Nero d'Avola OR 2020 Ungefiltert, Pflaumen, Kakao und Gewürze | 69 |
| Pirathon Blue Shiraz 2022 Leicht herber Barossa | 71 |
| De Angelis Rosso Piceno 2021 Saftige Beeren, Veilchen, toller Schluck | 71 |
| Rivers Lane Shiraz 2018 ODER Reichhaltige Beeren, Schokolade, sanfte Tannine | 77 |
| Sherrah Grenache 2023 PF Brombeermarmelade, dick aufstrichen | 81 |
| Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2021 | 85 |
| Brombeere, Pfeffer, feines Tannin & langer Abgang | |
| John Duval Plexus SGM 2021 Dunkle Früchte, getrocknete Kräuter | 96 |
| Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021 | 104 |
| Blutpflaumen, Blaubeeren, reichhaltige Textur | |

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE