

BONDI TRATT

LUNCH & DINNER

7일 점심 오후 12시부터 | 오후 5시부터 저녁식사

예약을 적극 권장합니다

주말에는 10% 추가요금이 적용됩니다.

공휴일에는 15%의 추가요금이 적용됩니다.

T는 Tratt 시그니처 요리

V는 채식주의자(Vegetarian) VV는 비건(Vegan)

본다이 트랏(Bondi Tratt) 와인잔 2개 상자 37
Bondi Tratt 코스터 4개 세트 32

ANTIPASTI

포카치아 & 리오 비스타 엑스트라 버진 올리브 오일 VV 3.5개
마늘 터키빵 V 9.5
절인 올리브, 소 페타 & 두카, 포카치아 V 23
갓 껍질을 벗긴 사우스 코스트 굴, 늦은 수확 식초 및 1개에 7달러 | 6개에 42달러 | 흑 후추 12개에 84달러
타라마 덩, 보타르가 & 회향 꽃가루, 허브 플랫폼 T 23
염소 페타와 레몬으로 속을 채운 애호박 꽃, 2개에 17달러 | 트러플 허니 페코리노 V 4개에 34달러
참치 타르타르, 크림 프레쉬, 블러드 오렌지, 양파, 쪽파, 만다린 오일, 위틀로프, 슈 스트링 감자 35
스테이크 타르타르, 트러플 마요네즈, 파마산 치즈, 게임 칩 35
바삭한 오징어 프리티, 아이올리, 로켓 34
토마토 스고로 구운 양고기 미트볼, 훈제 스카모르자, 34 | 42 리코타, 허브 토스트

마늘 & 칠리 버터를 곁들인 벌레(작은 갑각류) 구이, 버팔로 모짜렐라 T 45 | 80

전채 요리: 올리브, 후무스, 소 페타, 방울토마토 & 바질 페스토, 세라노, 마일드 살라미, 피칸테 살라미, 피클, 록멜론, 구운 고추, 플랫폼브레드 54

INSALATE & CONTORNI

토마토&오이 판자넬라, 버팔로 모짜렐라 V 32
바삭한 브뤼셀 콩나물, 병아리콩, 석류, 절인 양파, 허브 VV 28
로켓, 회향, 배, 염소 치즈, 호두, 발사믹 드레싱 V 28
믹스 샐러드 잎 & 허브, 머스타드 드레싱, 파마산 V 17
까망게 탄 가지, 마늘 타히니 요거트, 헤이즐넛, 허브 V 18
콜리플라워 프리티, 마요네즈, 그레몰라타, 칠리 드레싱 V 18
모로코 & 허니 구운 호박, 페타, 훈제 아몬드 V18
구운 브로콜리, 프로슈토 & 빵 팡그라타토, 레몬 18
녹두마늘볶음 V 17
감자튀김 & 아이올리 V 16.5

PIZZE

요청하지 않는 한 모든 피자에는 치즈가 들어 있으며 손으로 늘립니다.

글루텐 프리 베이스 3 | 멀치 3개 추가 | 올리브 3개 추가 (토마토베이

ROSSE 스)
마르게리타: 피오르 디 라떼, 바질 V 27
프로슈토: 피오르 디 라떼, 스모크 레그햄, 파인애플 32
마일드 페퍼로니 : 피오르 디 라떼 32
디아볼라: 훈제 스카모르자, 핫 페퍼로니 32
카프리치오사: 피오르 디 라떼, 햄, 버섯, 올리브, 아티초크 32
호박: 피오르 디 라떼, 호박, 실버 비트, 올리브, 양파, 페타, 로켓 V 31

양고기 코프타: 피오르 디 라떼, 카라멜라이즈 양파, 올리브, 실버 비트, 프로볼로네, 하리사 요거트 32

새우: 피오르 디 라떼, 마늘, 고추, 바질 페스토, 로켓(마스카포네 베이스) 36

BIANCHI

감자 & 허니 구운 마늘: 피오르 디 라떼, 캐러멜라이즈 양파, 로즈마리 & 염소 치즈 V 30
트러플을 곁들인 4가지 치즈: 피오르 디 라떼, 고르곤졸라, 프로볼로네, 파마산, 로켓, 레몬 VT 31
이탈리안 소시지 & 브로콜리: 훈제 피오르 디 라떼, 페스토, 반건조 토마토 32

PASTA

파스타는 집에서 만들어집니다 | 글루텐 프리(비건) 뇨키 & 파스타 3
리코타 뇨키, 나폴리 소스, 리코타, 바질브이 34
리가토니, 나폴리소스, 리코타, 바질V 34
팬에 튀긴 리코타 뇨키, 녹색 채소, 옥수수, 반건조 토마토, 염소 치즈 V 38
리코타 뇨키, 라구 볼로네제, 리코타, 바질 38
파파르델레, 라구 볼로네제, 리코타, 바질 38
엔젤헤어, 작은목조개, 고추, 마늘, 화이트와인, 파슬리 41
엔젤헤어, 레어 참치, 애호박, 로켓, 칠리, 레몬, 케이퍼 42
마팔딘, 돼지고기 소시지, 새우, 칠리 & 다시 버터 42
스파게티, 푸른수영게살, 오징어, 녹색마늘, 고추, 라피네티 42

PESCE

홍합 600g, 매콤한 토마토, 피킬로 고추, 바질&칩스 38개
바삭바삭한 도미 필레 앤 칩스, 피클, 타르타르 39
카치우코: 이탈리아 토마토 생선 스투, 흰살 생선, 벌레 통, 홍합, 조개, 가리비, 구운 사워도우 & 아이올리 53

CARNE

레인저스 벨리 와규 우둔살 7+, 다이안 소스, 감자튀김 300g 59 | 600g 115

DOLCI

티라미수, 초코칩 V 21
부드러운 초콜릿 타르트, 블랙베리, 너트 크런치, 헤이즐넛 젤라또 V 21
사과, 딸기, 대항 크림볼, 바닐라빈 젤라또 V 21
제폴(리코타 도넛), 초콜릿 소스, 바닐라 젤라또 VT 21
젤라또 & 셔벗 선택 V 5.5 스쿱 21
Amaretto, Frangelico 또는 Licor 43 V를 곁들인 아포가토

BONDI TRATT COCKTAILS

본다이 네그로니 본다이 리퀴 코 진, 푸어 톰스 임브로글리오, 마이데니 25
 Boom Boom Bondi Liquor Co 시트러스 진, 엘더플라워, 레몬, 프로세코 24
 리몬첼로 스프릿츠 프로세코, 리몬첼로, 소다수 22
 본다이 주류회사 마티니
 슬트워터 진(올리브) 또는 시트러스 진(레몬 슬라이버) 26

CLASSIC COCKTAILS

아페롤 스프릿츠 프로세코, 아페롤, 소다수 22
 네그로니 진, 캄파리, 버몬트 25
 네그로니 스바글리 아토 캄파리, 버몬트, 프로세코 25
 마가리타 데킬라, 쿠앵트로, 라임 25
 벨리니 프로세코, 복숭아 퓨레 & 리큐어 21
 에스프레소 마티니 보드카, 칼루아, 크림 드 카카오, 에스프레소 25
 코스모폴리탄 보드카, 쿠앵트로, 크랜베리, 라임 25
 모히토 화이트 럼, 프레쉬 라임, 민트, 소다 22

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

엘더플라워 소다 펀치 머들드 오렌지 & 민트, 엘더플라워, 소다 17
 마이타이 크랜베리 주스, 망고 퓨레, 민트, 트로피컬 믹스 17

BEER

본다이 브루잉 코 비치 맥주 본다이 XPA 4.7% 신선한 감귤 & 꽃 14
 Young Henry's Natural Lager 4.2% 여과되지 않은 14
 전통적인 독일 스타일입니다. 라이트 몰트 Young Henry's 14
 Newtowner Pale Ale 4.8% 상쾌함, 좋은 몰트, 약간의 홉. 우리 14
 가 가장 좋아하는 페일 에일 Sydney Brewery Pilsner 5.0% 전형 14
 적인 체코 스타일, 매콤한 쓴맛, 은은한 몰트 14
 Sydney Brewery Lager 4.7% 깨끗하고 마시기 쉽고 가벼 14
 운 맛 Sydney Brewery East Coast IPA 14
 7% 미국 페일 에일과 비슷하며 감귤류 및 열 14.5
 대 과일. 킥이 있어요!

시드니 브루어리 다크 라거 4.9% 흑맥주, 풍부한 초 14
 콜릿 & 커피 향 페로니 나스트로 아즈로 5.1% 메나브 14
 레아 비온다 프리미엄 라거 4.8% 쿠퍼스 프 14
 리미엄 라이트 2.9% 칼튼 제로 0% 14

CIDER

시드니 브루어리 오리지널 사이다 4.5% 시드니 브루어 14
 리 아가베 진저 사이다 4.5% 14

JUICE

오렌지 | 크랜베리 | 루비 자몽 | 애플 | 토마토 7

SOFT DRINKS

분다버그 진저비어 8
 코카콜라 | 콜라 무설탕 | 레모네이드 | 진저에일 7
 루비 자몽 소다 8
 레몬 아이스티 | 스파클링 허비스커스 아이스티 (둘다 달콤함) 8
 1인당 탄산수 4

WINE

우리의 작은 목록은 이탈리아 와인과 호주에서 재배된 이탈리아 품종을 전문으로 합니다. 리슬 링이나 프렌치 로제를 찾을 수 없습니다.

당신이 발견하게 될 것은 우리 음식에 완벽하게 어울린다고 생각하는 사랑으로 재배되고 선택된 와 인입니다. 추천을 요청하세요!

또는 유기농 PF는 방부 제 없음입니다.

SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV 아삭아삭하고 건조하며 가벼운 과일 17 | 74
 샴페인 콜레 NV 375ml 84 | 750ml 145
 매콤한 꽃향기, 토스트, 복숭아 & 즐거운 시간

WHITE BY GLASS & BOTTLE

더 패스 소비농 블랑 2023 15 | 63
 구스베리, 라임, 전형적인 말보로
 카살포르테 피노 그리지오 2022 사과, 나시, 꽃 16 | 63
 심포니아 아르네이스 2022 배, 레몬, 미네랄 솔트 16 | 66
 티모 베르멘티노 2022 꽃 & 라임, 로즈마리, 복숭아 18 | 73
 로젠탈 샤르도네 2023 18 | 73
 크림리한 석과, 브리오슈, 토스트와 바다 향

WHITE BY BOTTLE

야란 피노 그리지오 2024 또는 쉽고 가벼운 'n' 과일 향. 배, 멜론, 라임 55 Jules Taylor Sauvignon Blanc 2023 최고의 말보로, 자몽, 감귤류, 허브 71

탈로 피아노 2021 꽃, 복숭아, 이탈리아의 여름 패트릭 설리반 샤르도네 74
 2023 신선한 오크, 바닐라, 시트러스 및 약간의 미네 76
 랄
 로베탈 로드 바샤 샤르도네 2022 버터 & 오크, 백도, 시트러스, 비스 81
 킷 피에로판 쇼아브 2023 스틸리 라임, 인동덩굴, 리 87
 치

ROSÉ

골든차일드 시라 로제 2023 프루티, 핑크 자몽, 라이트 18 | 73
 그림자의 찬양 Sangiovese Grenache Rosé 2024 18 | 73
 우리가 가장 좋아하는 것. 딸기, 수박, 크랜베리, 스틸리 드라이 피니시

RED BY GLASS & BOTTLE

마노로 몬테폴치아노 2021 과즙이 풍부한 자 15 | 63
 두, 향신료, 빠르게 부드러워지는 중간 정도의 탄닌 일 푸모 산지오베제 2022
 체리 잼, 블루베리, 쉬운 이탈리아인 피크 16 | 67
 닉 라이트핸드 피노 누아 OR 2023 세이보리 맛. 가미, 자두,
 딸기 Primo Estate Shiraz Sangiovese 18 | 79
 2023 익은 자두, 후추 & 향신료 비스카도 네로파소 2020
 반건조 과일, 스모키, 커피 19 | 81
 19 | 81

RED BY BOTTLE

시엘로 네로 다볼라 OR 2020 무여과, 자두, 코코아 & 향신료 69
 피라톤 블루 쉬라즈 2022 약간 강력함 바로사 71
 드 안젤리스 로소 피체노 2021 주시한 베리, 바이올렛, 훌륭한 케이퍼 71
 리버스 레인 쉬라즈 2018 OR 풍부한 베리, 초콜릿, 부드러운 탄닌 77
 세라 그르나슈 2023 PF 블랙베리 잼, 두껍게 퍼짐 81
 로버트 사로토 랑게 네비올로 2021 85
 블랙베리, 페퍼, 고운 탄닌, 긴 여운
 John Duval Plexus SGM 2021 어두운 과일, 말린 허브 96
 와일드 덕 크릭 스프링플랫 쉬라즈 2021 104
 블러드플럼, 블루베리, 풍부한 질감

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE