

BONDI TRATT



中国語 | 日本語 | スペイン語 | フランス | ドイツ語 | ポルトガル語 (ブラジル)

LUNCH & DINNER

毎日ランチ 12:00~ | デイナー 17:00~

予約を強くお勧めします

週末は10%の追加料金がかかります

祝日には15%の追加料金がかかります

TはTrattの名物料理

Vはベジタリアン

ビーガンやグルテンフリーのオプションについてはスタッフにお問い合わせください

- ボンダイ トラット ワイングラス 2個入り 37
- ボンダイ トラット コースター 4枚セット 32

ANTIPASTI

- フォカッチャ&エキストラバージンオリーブオイル V 3.5個
- ガーリックトルコパンV 9.5
- オリーブのマリネ、牛のフェタチーズとデュッカ、フォカッチャ V 23
- 新鮮な南海岸産の牡蠣、赤ワインビネガー、黒胡椒1個7ドル | 6個42ドル | 12個84ドル
- タラマディップ、ボツタルガとフェネルの花粉、ハーブフラットブレッド T 23
- ヤギのフェタチーズとレモン、トリュフ入り蜂蜜、ペコリーノチーズを詰めた衣付きズッキーニの花 2 個で 17 ドル | 4 個で 34 ドル
- ツナタルタル、クレームフレッシュ、オレンジ、タマネギ、チャイブ、マンダリンオイル、ウィットロフ、シューストリングポテト 35
- タルタルステーキ (生) 、トリュフマヨ、パルメザンチーズ、ジビエチップ 35
- カリカリイカのフリッティ、アイオリ、ロケット 34
- トマトソース、スモークスカモルツァ、リコッタチーズ、ハーブトーストで焼いたラム肉のミートボール 34 | 42
- バグ (小型甲殻類) 、ニンニクとチリバターでロースト、水牛のモッツァレラチーズ T 45 | 80

- 前菜プレート: オリーブ、フムス、牛フェタチーズ、チェリートマトとバジルのベスト、セラノ、マイルドサラミ、ピカンテサラミ、ピクルス、ロックスメロン、グリルドペッパー、フラットブレッド 54

INSALATE & CONTORNI

- トマト、ネクタリン、キュウリのパンツァネッラ、水牛モッツァレラ V 33
- クリスピー芽キャベツ、ひよこ豆、ザクロ、ピクルス玉ねぎ、ハーブ V 28
- ルッコラ、フェネル、洋ナシ、ヤギのチーズ、クルミ、パルサミコドレッシング V 28
- ミックスサラダリーフ&ハーブ、マスタードドレッシング、パルメザンチーズ V 18
- ベビージェム、アンチョビ、ベーコン、玉ねぎ、マスタードドレッシング 18
- 焦がしナス、ガーリックタヒニヨーグルト、ヘーゼルナッツ、ハーブ V 18
- モロッコ風ハニエーローストパンブキン、フェタチーズ、スモークアーモンド V18
- グリルしたブロッコリーニ、生ハムとパンのパングラッター、レモン 18
- いんげん豆とニンニクの芽のソテー V 18
- フライドポテト&アイオリ V 17

PIZZE

リクエストがない限り、すべてのピザにはチーズが含まれており、手で伸ばされます

グルテンフリーベース 3 | アンチョビを追加 3 | オリーブを追加 3 (トマトベ

ROSSE

- マルゲリータ :フィオル・ディ・ラテ、バジルV 27
- 生ハム :フィオル・ディ・ラテ、スモークレグハム、パイナップル 32
- マイルドペパロニ :フィオル・ディ・ラテ 32
- ディアボラ :スモークスカモルツァ、ホットペパロニ 32
- カブリチョーザ: フィオル ディ ラテ、ハム、マッシュルーム、オリーブ、アーティ チョーク 32
- カボチャ :フィオル・ディ・ラテ、カボチャ、シルバービート、オリーブ、タマネギ、フェタチーズ、ロケットV 31
- 子羊のコフタ :フィオル・ディ・ラテ、カラメル玉ねぎ、オリーブ、シルバービーツ、プロヴォローネ、ハリッサヨーグルト 32
- エビ :フィオル・ディ・ラテ、ガーリック、チリ、バジルペスト、ルッコラ (マスカルポーネベース) 36

BIANCHI

- ポテトとハチミツのローストガーリック :フィオル・ディ・ラテ、キチャメルオニオン、ローズマリー、ヤギチーズ V 30
- トリュフをかけた 4 つのチーズ: フィオル ディ ラテ、ゴルゴンゾーラ、プロヴォローネ、パルメザン、ルッコラ、レモン VT 31
- イタリアンソーセージとブロッコリーニ :スモークフィオル・ディ・ラテ、ベスト、セミドライトマト 32
- ラグーボロネーゼ、フィオル・ディ・ラテ、玉ねぎのピクルス、バジル、パルメザンチーズ 34

PASTA

- パスタは自家製 | グルテンフリー (ビーガン)ニョッキ&パスタ 3
- リコッタチーズのニョッキ、ナポリソース、リコッタチーズ、バジル V 34
- リガトーニ、ナポリソース、リコッタチーズ、バジル V 34
- フライパンで焼いたリコッタニョッキ、緑の野菜、カボチャ、セミドライトマト、ヤギのチーズ V 38
- リコッタチーズのニョッキ、ラグーボロネーゼ、リコッタチーズ、バジル 38
- パッパルデッレ、ラグーボロネーゼ、リコッタチーズ、バジル 38
- エンジェルヘア、ハマグリ、唐辛子、ニンニク、白ワイン、パセリ 42
- エンジェルヘア、レアキハダマグロ、ズッキーニ、ロケット、チリ、レモン、ケッパー 42
- マファルディン、ポークソーセージ、エビ、チリ、ダシバター 42
- スパゲッティ、ワタリガニの身、イカ、グリーンガーリック、チリ、ラビニT 42

PESCE

- ムール貝 600g、スパイシートマト、ピキージョペッパー、バジル、チップス 38
- クリスピーな衣をつけたベイスナッパーの切り身とチップス、ピクルス、タルタル 39
- カッチュッコ: イタリア風トマトの魚のシチュー、白身魚、丸ごとの虫、ムール貝、アサリ、ホタテ、トーストしたサワードウとアイオリ 53

CARNE

- 和牛ランプステーキ 9+、ダイアンソース、フライドポテト 300g 62 | 600g 118

DOLCI

- ティラミス、チョコレート削り V 21
- チョコレートムース、イチゴ、ハニカムV 21
- 焦がしバスクチョコレートチーズケーキ、キャラメルマンゴー V 21
- ゼッポレ (リコッタチーズドーナツ) 、チョコレートソース、バニラジェラート VT 21
- ジェラート&シャーベットセレクションV 1スクープあたり05.5
- アマレット、フランジェリコ、またはリコールのアフォガート 43 V 21

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co gin, Poor Toms Imbroglio, Maidenii 25

ブーム ブームボンダイ リカー カンパニー シトラスジン、エルダーフラワー、レモン、プロセッコ24

リモンチェッコ スプリッツプロセッコ、リモンチェッコ、ソーダ水22

ボンダイリカーカンパニー マティーニ

ソルトウォータージン (オリーブ)またはシトラスジン (レモンスライス)

CLASSIC COCKTAILS

アペロールスプリッツプロセッコ、アペロール、ソーダ水

ネグロニジン、カンパリ、ベルモット

ネグロニニ・スバリアートカンパリ、ベルモット、プロセッコ

マルガリータテキーラ、コアントロー、ライム

ベリーニプロセッコ、ピーチピュレ、リキュール

エスプレッソ マティーニウォッカ、カルア、クレーム ド カカオ、エスプレッソ

コスモポリタンウォッカ、コアントロー、クランベリー、ライム

モヒートホワイトラム、フレッシュライム、ミント、ソーダ

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

エルダーフラワーソーダパンチオレンジとミント、エルダーフラワー、ソーダを混ぜたもの17

マイトタイクランベリージュース、マンゴーピュレ、ミント、パイナップルシロップ17

BEER

ボンダイ ブリュワーイング カンパニー ピーチ ビール ボンダイ XPA 4.7%フレッシュ シトラス & フラワー 14

ヤングヘンリーズ ナチュラル ラガー 4.2%無濾過、伝統的なドイツスタイル。ライトモルト ヤングヘンリーズ ニュータウナー ベールエール 4.8%キリッとした良質のモルト、ホップ。当店のお気に入りのベールエールシドニー ブリュワリー ビルスナー 5.0%典型的なチェコスタイル、スパイシーな苦味、ほのかなモルトシドニー ブリュワリー ラガー 4.7%すっきりと飲みやすく、軽い風味シドニー ブリュワリー イースト コースト IPA 7%アメリカのベールエールのような、柑橘類とトロピカルフルーツの味。パンチの効いた味わいです。 14.5

シドニー ブリュワリー ダーク ラガー 4.9%黒ビール、濃厚なチョコレートとコーヒーの香りペロニナストロ アズーロ 5.1% メナブレア ビオ 14

ンダ プレミアム ラガー 4.8% クーパーズ プレミアム ライト 2.9% カールトン ゼロ 0% 14

CIDER

シドニー醸造所 オリジナルサイダー 4.5% シドニー醸造所 アガベジンジャーサイダー 4.5%

JUICE

オレンジ | クランベリー | ルビーグレープフルーツ | リンゴ | トマト

SOFT DRINKS

バンダバーグジンジャービール 8

コカ・コーラ | コーラ無糖 | レモネード | ジンジャーエール 7

ルビーグレープフルーツソーダ 8

レモンアイスティー | スパークリングハイビスカスアイスティー (どちらも甘口)8

スパークリングウォーター (1人あたり) 4

WINE

ORIはオーガニック、PFは防腐剤不使用

SPARKLING & CHAMPAGNE

シンフォニア プロセッコ NVさわやかでドライ、軽いフルーツ17 | 74

シャンパン コレット NV 375ml 85 | 750ml 145

スパイシーな花の香り、トースト、桃、そして楽しい時間

ローラン・ペリエ NV柑橘類、白果実、桃、トースト 160

WHITE BY GLASS & BOTTLE

ザ・パス ソーヴィニヨン・ブラン2023 15 | 63

グーズベリー、ライム、典型的なマルボロ

ラ・ロット ピノ・グリージョ2023 リンゴ、ライム、ミネラル16 | 67

ティモ ヴェルメンティーノ2022 花とライム、ローズマリー、桃17 | 73

ローゼンタール シャルドネ2023 18 | 77

クリーミーなストーンフルーツ、プリオッシュ、トースト、そしてほのかな海の香り

エデンフロ セミヨン シャルドネ リースリング2022 花、柑橘類の皮、カシューナッツ、塩、すべてがひどく大人っぽい 19 | 86

WHITE BY BOTTLE

ヤラン ピノ グリージョ2024または軽くてフルーティー。洋ナシ、メロン、ライム55 ジュール ティラー ソーヴィニヨン ブラン2024 マルボロの最高のもの、グレープフルーツ、柑橘類、ハーブ 71

パトリック・サリバン シャルドネ2024 新鮮なオーク、バニラ、柑橘類、そしてほんのりとしたミネラル 76

ブラッドムーン フィアーノ ヴェルメンティーノ2023 グレープフルーツ、スイカズラ、桃、リンゴ、カモミールピエロパン ソア 81

ーヴェ2023 スティリーライム、スイカズラ、ライチ 87

ROSÉ

ゴールデン チャイルド シラー ロゼ2023またはフルーティーなピンクグレープフルーツ18 | 73

イン プライズ オブ シャドウズ グルナッシュ サンジョヴェーゼ ロゼ2024 18 | 73

私たちのお気に入り。イチゴ、スイカ、クランベリー、スチールのようなドライな後味

RED BY GLASS & BOTTLE

マノロ モンテプルチャーノ 2021 15 | 63

ジュシーなブラム、スパイス、すぐに柔らかくなる軽めから中程度のタンニン

イル プーモ サンジョヴェーゼ2022 16 | 67

チェリージャム、ブルーベリー、簡単なイタリアンピクニック

マーティンゲール ピノ ノワール2023 17 | 76

摘みたてのベリー、リコリスとチェリーの香り

プリモ エステート シラーズ サンジョヴェーゼ2023 19 | 81

熟したブラム、コショウ、スパイス

ビスカルド ネロパツソ2021 セミドライフルーツ、スモーキー、コーヒー 19 | 81

RED BY BOTTLE

シエロ ネロ ダヴォラ OR 2020 無濾過、ブラム、ココア、スパイス 69

ピラソン ブルー シラーズ2022 やや強引なパロッサ 71

デ アンジェリス ロッソ ピチャーノ2021 ORジュシーなベリー、スミレ、素晴らしい飲み口71

ライトハンド ピノ ノワール OR 2024 風味豊か、ジビエ風味、ブラム風味、ストロベリー風味79

シェラー グルナッシュ2023 PFブラックベリージャム、厚く塗る81

ガラフリー シラーズ2019 豊かなベリー、芳醇なスパイス、滑らかなタンニン83

ロベルト・サロット ランゲ ネットビーオーロ2022 85

ブラックベリー、コショウ、上質なタンニンと長い余韻

ジョン・デュバル プレクサス SGM 2022 ダークフルーツ、ドライハーブ 96

ワイルド ダック クリーク スプリングフラット シラーズ2021 104

ブラッドブラム、ブルーベリー、リッチな食感

モンテ ベルナルディ スーパー トスカーナ メルレ/CS/CF/PV 2019 160

滑らかで濃厚なタンニン、ブラックベリー、ミネラル、甘いスパイス

テヌータ クッコ バローロ2017 ブルーン、バラ、タバコ、ハーブ 160

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE