

BONDI TRATT



중국어 | 한국어 | 일본어 | 스페인어 | 프랑스어 | 독일어 | 포르투갈어(브라질)

LUNCH & DINNER

7일 점심 12시부터 | 저녁 5시부터

예약을 강력히 권장합니다

주말에는 10%의 추가 요금이 부과됩니다.

공휴일에는 15%의 추가 요금이 부과됩니다.

T는 Tratt 시그니처 요리입니다.

V는 채식주의자를 의미합니다

직원과 비건 및 글루텐 프리 옵션에 대해 이야기해 보세요

본디 트랫 와인잔 2개 상자 37

본디 트랫 코스터 4개 세트 32

ANTIPASTI

포카치아 & 엑스트라 버진 올리브 오일 V 3.5개

마늘 터키 빵 V 9.5

매리네이드 올리브, 소의 페타 치즈와 두카, 포카치아 V 23

갓 껍질을 벗긴 사우스 코스트 굴, 레드와인 식초 및 블랙페퍼 1개 \$7 | 6개 \$42 | 12개 \$84

타라마 덩, 보타르가 & 회향 꽃가루, 허브 플랫폼레드 T 23

염소 페타 치즈와 레몬, 트러플 꿀, 페코리노 치즈를 넣은 튀긴 호박꽃 2인분 \$17 | 4인분 \$34

참치 타르타르, 크림 프레쉬, 오렌지, 양파, 파, 만다린 오일, 위트로프, 슈스트 링 감자 35

스테이크 타르타르(생), 트러플 마요네즈, 파마산 치즈, 사냥감 칩 35

크리스피 칼라마리 프리티, 아이올리, 로켓 34

토마토 수고, 훈제 스카모르자, 리코타, 허브 토스트에 구운 양고기 미트볼 34 | 42

벌레(작은 갑각류), 마늘과 칠리 버터, 버팔로 모짜렐라 치즈로 구운 것 T 45 | 80

안티파스티 플레이트: 올리브, 후무스, 소 페타 치즈, 체리 토마토 & 바질 페스토, 세라노, 마일 드 살라미, 피칸테 살라미, 피클, 록멜론, 구운 고추, 플랫폼레드

54

INSALATE & CONTORNI

토마토, 천도 복숭아 & 오이 판자넬라, 버팔로 모짜렐라 V 33

바삭한 브뤼셀 콩나물, 병아리콩, 석류, 절인 양파, 허브 V 28

로켓, 회향, 배, 염소치즈, 호두, 발사믹 드레싱 V 28

혼합 샐러드 잎 & 허브, 머스타드 드레싱, 파마산 V 18

베이비 잼, 멀치, 베이컨, 양파, 머스타드 드레싱 18

탄 가지, 마늘 타히니 요거트, 헤이즐넛, 허브 V 18

모로코 & 허니 로스트 호박, 페타 치즈, 훈제 아몬드 V18

구운 브로콜리니, 프로슈토 & 빵 팡그라타토, 레몬 18

볶은 녹두와 마늘순 V 18

감자튀김 & 아이올리 V 17

PIZZE

요청하지 않는 한 모든 피자에는 치즈가 들어가며 손으로 펴집니다.

글루텐프리베이스 3 | 멀치추가 3 | 올리브추가 3 (토마토베이스)

ROSSE

마르게리타: 피오르 디 라떼, 바질 V 27

프로슈토: 피오르 디 라떼, 스모크 레그 햄, 파인애플 32

마일드 페퍼로니: 피오르 디 라떼 32

디아볼라: 훈제 스카모르자, 핫 페퍼로니 32

카프리치오사: 피오르 디 라떼, 햄, 버섯, 올리브, 아티초크 32

호박: 라떼, 호박, 은비트, 올리브, 양파, 페타 치즈, 로켓 V 31

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

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

BIANCHI

감자 & 꿀 구운 마늘: 피오르 디 라떼, 카라멜 양파, 로즈마리 & 염 소 치즈 V 30

트러플을 곁들인 4가지 치즈: 피오르 디 라떼, 고르곤졸라, 프로볼로네, 파마산, 로켓, 레몬 VT 31

이탈리안 소시지 & 브로콜리니: 훈제 피오르 디 라떼, 페스토, 반건조 토마토 32

라구 볼로네제, 피오르 디 라떼, 피클 양파, 바질, 파마산 34개

PASTA

파스타는 직접 만들었습니다 | 글루텐 프리(비건) 뇨키 & 파스타 3

리코타 뇨키, 나폴리 소스, 리코타, 바질브이 34

리가토니, 나폴리소스, 리코타, 바질V 34

팬 프라이드 리코타 뇨키, 녹색 야채, 호박, 반건조 토마토, 염소 치즈 V 38

리코타 뇨키, 라구 볼로네제, 리코타, 바질 38

파파르델레, 라구 볼로네제, 리코타, 바질 38

엔젤 헤어, 조개, 고추, 마늘, 화이트 와인, 파슬리 42

엔젤 헤어, 희귀한 노랑 지느러미 참치, 호박, 로켓, 칠리, 레몬, 케이퍼 42

마팔딘, 돼지 소시지, 새우, 칠리 & 다시 버터 42

스파게티, 푸른수영게살, 오징어, 녹색마늘, 고추, 라피네티 42

PESCE

홍합 600g, 매운 토마토, 피킬로 고추, 바질 & 칩 38

바삭하게 튀긴 베이비 스내퍼 필레 & 칩, 피클, 타르타르 39

카치우코: 이탈리아 토마토 생선 스투, 흰살 생선, 통째 벌레, 홍합, 조개, 가리비, 구운 사워 도우 & 아이올리 53

CARNE

와규 램프 스테이크 9+, 다이앤 소스, 감자튀김 300g 62 | 600g 118

DOLCI

티라미수, 초콜릿 샷빙 V 21

초콜릿 무스, 딸기 & 허니컴 V 21

번트 바스크 초콜릿 치즈케이크, 카라멜화된 망고 V 21

제플(리코타 도넛), 초콜릿 소스, 바닐라 젤라또 VT 21

젤라또 & 샤베트 셀렉션 V 5.5 스푼당 21

Amaretto, Frangelico 또는 Licor 43 V를 곁들인 아포가토

BONDI TRATT COCKTAILS

- 본다이 네그로니 본다이 리퀴 코 진, 푸어 톰스 임브로글리오, 마이데니 25
- 봄봄 본디 리큐어 컴퍼니 시트러스 진, 엘더플라워, 레몬, 프로세코 24
- 리몬첼로 스프리츠 프로세코, 리몬첼로, 소다수 22
- 본디 리큐어 컴퍼니 마티니
- 솔트워터 진(올리브) 또는 시트러스 진(레몬 슬라이버)

CLASSIC COCKTAILS

- 아페롤 스프리츠 프로세코, 아페롤, 소다수
- 네그로니 진, 캄파리, 베르무트
- 네그로니 스바글리아토 캄파리, 버몬트, 프로세코
- 마가리타 테킬라, 고펜트로, 라임
- 벨리니 프로세코, 복숭아 퓨레 & 리큐어
- 에스프레소 마티니 보드카, 깔루아, 크림 드 카카오, 에스프레소
- 코스모폴리탄 보드카, 고펜트로, 크랜베리, 라임
- 모히토 화이트럼, 신선한 라임, 민트, 소다

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- 엘더플라워 소다 펀치 오렌지 & 민트, 엘더플라워, 소다 17
- 마이타이 크랜베리 주스, 망고 퓨레, 민트, 파인애플 시럽 17

BEER

- Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4.7% 신선한 감귤류 & 꽃 14
- Young Henry's Natural Lager 4.2% 여과되지 않은 전통적인 독일 스타일. 라이트 몰트 Young Henry's 14
- Newtownner Pale Ale 4.8% 상쾌하고 좋은 몰트, 약간의 흙. 우리가 가장 좋아하는 페이일 에일 Sydney Brewery Pilsner 14
- 5.0% 전형적인 체코 스타일, 매운 쓴맛, 미묘한 몰트 Sydney Brewery Lager 4.7% 깔끔하고 마시기 쉬움, 가벼운 풍미 Sydney Brewery East 14
- Coast IPA 7% 미국 페이일 에일, 감귤류 및 열대 과일과 유사합니다. 강력합니다! 14.5
- 시드니 브루어리 다크 라거 4.9% 블랙 비어, 풍부한 초콜릿 & 커피 노트 페로니 나스트로 아주로 5.1% 14
- 메나브레아 비온다 프리미엄 라거 4.8% 쿠 14
- 퍼스 프리미엄 라이트 2.9% 칼튼 제로 0% 14

CIDER

- 시드니 브루어리 오리지널 사이다 4.5% 시드니 브루어리 아가베 진저 사이다 4.5%

JUICE

- 오렌지 | 크랜베리 | 루비 자몽 | 사과 | 토마토 7

SOFT DRINKS

- 번다버그 진저 비어 8
- 코카콜라 | 콜라 무설탕 | 레모네이드 | 진저에일 7
- 루비 그레이프프루트 소다 8
- 레몬 아이스티 | 스파클링 허비스커스 아이스티(둘 다 달콤함) 8

- 1인당 탄산수 4

WINE

OR은 유기농을 의미하고 PF는 방부제가 없는 것을 의미합니다.

SPARKLING & CHAMPAGNE

- Symphonia Prosecco NV 아삭아삭하고 건조하며 가벼운 과일 17 | 74
- 샴페인 콜렛 NV 375ml 85 | 750ml 145
- 매콤한 꽃 향, 토스트, 복숭아 & 즐거운 시간
- 로랑 페리에 NV 감귤, 흰 과일, 복숭아, 토스트 160

WHITE BY GLASS & BOTTLE

- 26 더 패스 소비뇽 블랑 2023 15 | 63
- 구스베리, 라임, 전형적인 말보로
- 라 로트 피노 그리지오 2023 사과, 라임, 미네랄 16 | 67
- 22 티모 베르멘티노 2022 꽃 & 라임, 로즈마리, 복숭아 17 | 73
- 25 로젠탈 샤르도네 2023 18 | 77
- 25 크리미한 석과류, 브리오슈, 토스트와 바다의 향기
- 25 에덴플로 세밀론 샤르도네 리슬링 2022 꽃, 감귤 껍질, 캐슈, 소금, 그리고 모든 것이 꼼꼼하게 성장했습니다. 19 | 86

WHITE BY BOTTLE

- 25 Yarran Pinot Grigio 2024 또는 간편하고 가볍고 과일향이 나는 맛. 배, 멜론, 라임 55 Jules 71
- 25 Taylor Sauvignon Blanc 2024 Marlborough, 자몽, 감귤, 허브 중 최고 71
- 22 패트릭 설리번 샤르도네 2024 신선한 오크, 바닐라, 감귤류 및 미네랄의 한 방울 76
- 블러드문 피아노 베르멘티노 2023 자몽, 인동덩굴, 복숭아, 사과, 카모마일 피어로 판 소아베 2023 강철 라임, 인동 81
- 22 덩굴, 리치 87

ROSÉ

- 14 골든 차일드 시라 로제 2023 OR 과일, 핑크 자몽 18 | 73
- 14 In Praise of Shadows 그르나슈 상지오베제 로제 2024 18 | 73
- 14 우리가 가장 좋아하는 것. 딸기, 수박, 크랜베리, 강철 같은 마른 마무리

RED BY GLASS & BOTTLE

- 14 마노로 몬테풀치아노 2021 15 | 63
- 14 육즙이 풍부한 자두, 향신료, 빨리 부드러워지는 가볍거나 중간 정도의 탄닌
- 14 일 푸모 산지오베제 2022 16 | 67
- 체리잼, 블루베리, 간편한 이탈리아 피크닉
- 14 마팅게일 피노누아르 2023 17 | 76
- 갓 따온 베리, 감초와 체리의 향
- 14 프리모 에스테이트 시라즈 산지오베제 2023 19 | 81
- 익은 매실, 후추 & 향신료
- 14 비스카도 네로파소 2021 반건조 과일, 스모키, 커피 19 | 81

RED BY BOTTLE

- 14 Ciello Nero d'Avola OR 2020 무필터, 자두, 코코아 및 향신료 69
- 14 피라톤 블루 시라즈 2022 약간 권위적인 바로사 71
- 14 De Angelis Rosso Piceno 2021 OR Juicy berries, violet, great quaffer 71
- 14 라이트핸드 피노누아르 OR 2024 짹짹한, 사냥감 같은, 자두, 딸기 79
- 세라 그르나슈 2023 PF 블랙베리잼, 두껍게 퍼 바르기 81
- 갈라프레이 시라즈 2019 풍부한 베리, 향수 향신료, 부드러운 탄닌 83
- 로버트 사로토 랑헤 네비올로 2022 85
- 블랙베리, 후추, 섬세한 탄닌 & 긴 마무리
- 존 듀발 플렉서스 SGM 2022 다크 프루츠, 말린 허브 96
- 와일드 덕 크릭 스프링플랫 시라즈 2021 104
- 블러드 플럼, 블루베리, 풍부한 식감
- 7 몬테 베르나르디 슈퍼 투스칸 멀/CS/CF/PV 2019 160
- 8 부드럽고 진한 탄닌, 블랙베리, 미네랄, 달콤한 향신료
- 테누타 쿠코 바롤로 2017 자두, 장미, 담배, 허브 160

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE