

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~ | ディナー 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、ポ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 18 ドル | 4 個で 36 ドル
キハダマグロのタルタル、クレームフレッシュ、オレンジ、エシャロット、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) 、トリュフマヨネーズ、パルメザンチーズ、ジビエチップ 35
イカのフリッティ、ルッコラ、アイオリ、レモン 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 46 | 82

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ペスト、セラノー、マイルドサラミ、ピカンテサラミ、ピクルス、ロックメロン、グリルドペッパー、フラットブレッド 56

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、バ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
カリフラワーのフィオレット、デーツ、ハーブ、ピスタチオ、ハリッサ ヨーグルト 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、スモークレッグハム、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 (マスカルボ

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
ャラメルオニオン、ローズマリー、ヤギチーズ V 31
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、ペスト、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
パツパルデッレ、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 43
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 43
マファルディン、ポークソーセージ、エビ、チリ、ダンバター 43
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 43

PESCE

ムール貝 600g、スパイシートマト、ピキージョベツパー、バジル、チップス 38
トラットフィッシュ&チップス、ピクルス、タルタル 38
カッチュッコ :イタリア風トマトの魚のシチュー、白身魚、モートンベイバグ、ムール貝、アサリ、
イカ、トーストしたサワードウとアイオリ 55

CARNE

和牛ランプステーキ、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
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
スティッキーデーツディング、キャラメルイチジク、焦が
しハニーマカダミアアイスクリーム 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 アマレット、フランジ
ェリコ、またはリコール 43 V のアフガート 1 スクープあたり 5.5 杯 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 ビーチ 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 14
 ナー ペールエール 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ペ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%アメリカのペールエール 14
 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 14
 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 14
 ト 2.9% カールトン ゼロ 0% 10

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 7

SOFT DRINKS

バンダバークジンジャービール 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、典型的なマールボロ16 | 67
 コルヴェツツォ ピノ グリージョ2023またはリンゴ、ライム、ミネラル
 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 71
 ソーヴィニヨン ブラン2024 マールボロの最高峰、グレープフルーツ、柑橘類、ハーブ
 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

ゴールドデン 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
 ジューシーなプラム、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
 熟したプラム、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、プラム、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 ピチエーノ2021 ORジューシーなベリー、スマイル、素晴らしい飲み口71
 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 ネッピオーロ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
 ブラッドプラム、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

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE