

# BONDI TRATT



ÿÿ | ÿÿÿ | ÿÿÿ | Espanhol | Français | Alemão |  
Português (Brasil)

## LUNCH & DINNER

7 dias almoço a partir das 12h | jantar a partir das 17h

Reservas altamente recomendadas

Uma sobretaxa de 10% é aplicada nos fins de semana

Uma sobretaxa de 15% é aplicada em feriados

T é para prato de assinatura Tratt

V é para vegetariano

Converse com a equipe sobre opções veganas e sem glúten

Caixa com 2 taças de vinho Bondi Tratt	37
Conjunto de 4 bases para copos Bondi Tratt	32

## ANTIPASTI

Focaccia e azeite extra virgem V	3,5 cada
Pão turco de alho V	9,5
Azeitonas marinadas, queijo feta de vaca e dukkah, focaccia V	23
Ostras frescas da Costa Sul, vinagre de vinho tinto e pimenta preta \$ 7 por 1   \$ 42 por 6   \$ 84 por 12	
Molho Tarama, pólen de bottarga e funcho, pão achatado de ervas T	23
Flores de abobrinha empanadas recheadas com queijo feta de cabra e limão, mel trufado, pecorino V \$ 18 para 2   \$ 36 para 4	
Tartare de atum albacora, creme fraiche, laranja, eschalot, cebolinha, óleo de tangerina, endívia, batatas palha	35
Steak tartare (cru), maionese trufada, parmesão, chips de caça	35
Fritti de lula, rúcula, aioli e limão	34
Almôndegas de cordeiro assadas em molho de tomate, scamorza defumada, ricota e torrada de ervas	34   42
Insetos (pequenos crustáceos), assados com manteiga de alho e pimenta, mussarela de búfala T	46   82
Prato de antipasti: azeitonas, homus, queijo feta de vaca, pesto de tomate cereja e manjeriço, serrano, salame suave, salame piccante, pickles, melão, pimentões grelhados, pão achatado	56

## INSALATE & CONTORNI

Panzanella de tomate, nectarina e pepino, mussarela de búfala V	33
Couve de Bruxelas crocante, grão-de-bico, romã, cebola em conserva, ervas V	28
Rúcula, funcho, pêra, queijo de cabra, nozes, molho balsâmico V	28
Salada mista de folhas e ervas, molho de mostarda, parmesão V	18
Gema de bebê, anchovas, bacon, cebola, molho de mostarda	18
Berinjela carbonizada, iogurte tahine de alho, avelãs, ervas V	18
Abóbora marroquina assada com mel, queijo feta, amêndoa defumada	V18
Brócolis grelhado, presunto e pão pangrattato, limão	18
Fioretto de couve-flor, tâmaras, ervas, pistache, iogurte harissa V	18
Batatas fritas e aioli V	17

## PIZZE

Todas as pizzas contêm queijo, a menos que solicitado, e são esticadas à mão

Base sem glúten 3 | adicionar anchovas 3 | adicionar

**ROSSE** azeitonas 3 (base de tomate)

Margherita: fior di latte, manjeriço V	27
Presunto: fior di latte, presunto defumado, abacaxi	32
Pepperoni suave: fior di latte	32
Diavola: scamorza defumada, calabresa picante	32
Capricciosa: fior di latte, presunto, cogumelo, azeitonas, alcachofra	32
Abóbora: fior di latte, abóbora, beterraba prateada, azeitonas, cebola, queijo feta, rúcula V	31
Kofta de cordeiro: fior di latte, cebola caramelizada, azeitonas, beterraba prateada, provolone, iogurte harissa	32
Camarões: fior di latte, alho, pimenta, pesto de manjeriço,	36
<b>BIANCHI</b> rúcula (base de mascarpone)	
Batata e alho assado com mel: fior di latte, cebola caramelizada, alecrim e queijo de cabra V	31
Quatro queijos trufados: fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesão, rúcula, limão VT	31
Salsicha italiana e brócolis: fior di latte defumado, pesto, tomate semi-seco	32
Ragu à bolonhesa, fior di latte, cebola em conserva, manjeriço, parmesão	34

## PASTA

A massa é feita em casa | nhoque e massa sem glúten (vegano) 3

Nhoque de ricota, molho Napoli, ricota, manjeriço V	34
Rigatoni, molho Napoli, ricota, manjeriço V	34
Nhoque de ricota frito, vegetais verdes, abóbora, tomate semi-seco, queijo de cabra V	38
Nhoque de ricota, ragu à bolonhesa, ricota, manjeriço	38
Pappardelle, ragu à bolonhesa, ricota, manjeriço	38
Cabelo de anjo, amêijoas, pimenta, alho, vinho branco, salsa	43
Cabelo de anjo, atum amarelo raro, abobrinha, rúcula, pimenta, limão, alcaparras	43
Mafaldine, linguiça de porco, camarão, pimenta e manteiga dashi	43
Espaguete, carne de caranguejo azul, lula, alho verde, pimenta, rapini T	43

## PESCE

Mexilhões 600g, tomate picante, pimentos piquillo, manjeriço e batatas fritas

O peixe e batatas fritas Tratt, pickles, tartare

Cacciucco: ensopado de tomate italiano, peixe branco, percevejo da Baía de Moreton, mexilhões, amêijoas, lula, pão de fermento torrado e aioli

## CARNE

Bife de alcatra Wagyu, molho Diane, batata frita 300g 62 | 600g 118

## DOLCI

Tiramisu, raspas de chocolate V	21
Cheesecake de chocolate basco queimado, manga caramelizada V	21
Pudim de tâmaras, figo caramelizado, sorvete de mel queimado e macadâmia V	21
Zeppole (rosquinhas de ricota), calda de chocolate, sorvete de baunilha VT	21
Seleção de gelatos e sorvetes V	5,5 por colher
Affogato com Amaretto, Frangelico ou Licor	43 V

**BONDI TRATT COCKTAILS**

Bondi Negroni Bondi Liquor Co gin, Poor Toms Imbroglia, Maidenii 25	
Boom Boom Bondi Liquor Co Gim cítrico, flor de sabugueiro, limão, prosecco 24	
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, água com gás 22	
Bondi Liquor Co Martini	
Gin de água salgada (azeitona) ou Gin cítrico (lasca de limão)	26

**CLASSIC COCKTAILS**

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, água com gás	22
Gin Negroni , Campari, vermute	25
Negroni Sbagliato Campari, vermute, prosecco	25
Tequila Margarita , Cointreau, limão	25
Bellini Prosecco, purê de pêssego e licor	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, creme de cacau, expresso	25
Vodka Cosmopolitan , Cointreau, cranberry, limão	25
Mojito Rum branco, limão fresco, hortelã, refrigerante	22

**NON-ALCOHOLIC COCKTAILS**

Ponche de Soda de Flor de Sabugueiro Laranja e hortelã amassadas, flor de sabugueiro, refrigerante 17	
Might-Tai Suco de cranberry, purê de manga, hortelã, xarope de abacaxi 17	

**BEER**

Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4,7% Cítricos frescos e flores	14
Young Henry's Natural Lager 4,2% Não filtrada, estilo tradicional alemão. Malte leve	14
Young Henry's Newtowner Pale Ale 4,8% Fresca, bom malte, um pouco de lúpulo. Nossa pale ale favorita Sydney Brewery Pilsner	14
5,0% Estilo tcheco típico, amargor picante, malte sutil Sydney Brewery Lager	14
4,7% Sabores limpos, fáceis de beber, leves Sydney Brewery East Coast	14,5
IPA 7% Como uma pale ale dos EUA, frutas cítricas e tropicais. Tem um toque especial	14
Sydney Brewery Dark Lager 4,9% Cerveja preta, notas ricas de chocolate e café Peroni Nastro Azzurro	14
5,1% Menabrea Bionda Premium Lager 4,8%	14
Coopers Premium Light 2,9%	10
Carlton Zero 0 %	10

**CIDER**

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

**JUICE**

Laranja   Amora   Toranja rubi   Maçã   Tomate	7
--	---

**SOFT DRINKS**

Cerveja de gengibre Bundaberg	8
Coca-Cola   Coca-Cola Sem Açúcar   Limonada   Gengibre Ale	7
Refrigerante de Toranja Ruby	8
Chá gelado de limão   Chá gelado de hibisco espumante (ambos doces)	8
Água com gás por pessoa	4

**WINE**

OR é para orgânico | PF é para sem conservantes

**SPARKLING & CHAMPAGNE**

Symphonia Prosecco NV Fresco, seco, fruta leve 17   74	
Champanhe Collet NV 375ml 85   750ml 145	
Nariz floral picante, torrada, pêssego e bons momentos	
Laurent Perrier NV Cítricos, frutas brancas, pêssego e torrada	160

**WHITE BY GLASS & BOTTLE**

O Passe Sauvignon Blanc 2023	15   63
Groselhas, lima, típico Marlborough 16	
Corvezzo Pinot Grigio 2023 OU Maçã, limão, minerais	
Timo Vermentino 2022 Flores e lima, alecrim, pêssegos 17   73	
Rosenthal Chardonnay 2023 18   77	
Frutas de caroço cremosas, brioche, torradas e um toque de mar	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Flores, casca de frutas cítricas, castanhas de caju, sal e tudo terrivelmente crescido	19   86

**WHITE BY BOTTLE**

Yarran Pinot Grigio 2024 OU Fácil, leve e frutado. Peras, melão, limão 55	
Jules Taylor Sauvignon Blanc 2024 O melhor de Marlborough, toranja, cítricos, ervas	71
Patrick Sullivan Chardonnay 2024 Carvalho fresco, baunilha, frutas cítricas e uma pitada de minerais	76
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Toranja, madressilva, pêssego, maçã, camomila Pieropan	81
Soave 2023 lima-de-aço, madressilva, lichia	87

**ROSÉ**

Golden Child Syrah Rosé 2023 OU frutado, toranja rosa 18   73	
Em Louvor das Sombras Grenache Sangiovese Rosé 2024 18   73	
Nosso favorito. Morangos, melancia, cranberry, acabamento seco e metálico	

**RED BY GLASS & BOTTLE**

Manoro Montepulciano 2021 Ameixa suculenta, especiarias, tanino leve-médio que suaviza rapidamente	15   63
M Pumo Sangiovese 2022 Geléia de cereja, mirtilos, um piquenique italiano fácil	16   67
Martingale Pinot Noir 2023 Frutas vermelhas frescas colhidas, um toque de alcaçuz e cereja	17   76
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023 Ameixa madura, pimenta e especiarias	19   81
Biscardo Neropasso 2021 Frutos semi secos, fumado, café	19   81

**RED BY BOTTLE**

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Não filtrado, ameixas, cacau e especiarias	69
Pirathon Blue Shiraz 2022 Barossa ligeiramente autoritário	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 OU Frutas vermelhas suculentas, violeta, ótimo bebedor	71
Sherrah Grenache 2023 PF Geléia de amora, espalhada grossa 81	
Galafrey Shiraz 2019 Frutas vermelhas ricas, especiarias perfumadas, taninos suaves 83	
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2022 85 Amora, pimenta, tanino fino e final longo	
John Duval Plexus SGM 2022 Frutas escuras, ervas secas	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021 Ameixas sanguíneas, mirtilos, textura rica	104
Monte Bernardi Super Toscano Merl/CS/CF/PV 2019 Taninos suaves e grandes, amoras, minerais, especiarias doces	160

**BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE**