

# BONDI TRATT



中文 | 韩语 | 日语 | 西班牙语 | 法语 | 德语 | 葡萄牙语（巴西）

## LUNCH & DINNER

每周 7 天午餐从中午 12 点开始 | 晚餐从下午 5 点开始

强烈建议预订

周末需加收 10% 的附加费  
公共假日需加收 15% 的附加费

T代表 Tratt 的招牌菜

V代表素食主义者

与团队讨论素食和无麸质食品选择

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Bondi Tratt 酒杯 2 盒装 | 三十七 |
| Bondi Tratt 杯垫 4 件套 | 三十二 |

## ANTIPASTI

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| 佛卡夏面包和特级初榨橄榄油 V                                      | 3.5 的 |
| 大蒜土耳其面包 V                                            | 9.5   |
| 腌制橄榄,羊乳酪和杜卡面包,意式面包 V                                 | 23    |
| 新鲜去壳的南海岸牡蛎,红酒醋和黑胡椒 1 颗 7 美元   6 颗 42 美元   12 颗 84 美元 |       |

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| 塔拉马酱,鱼子酱和茴香花粉、香草扁面包 T 23                                |     |
| 裹面糊的西葫芦花,塞入羊奶酪和柠檬、松露蜂蜜、佩科里诺奶酪 V 2 人份 18 美元   4 人份 36 美元 |     |
| 黄鳍金枪鱼鞑靼,法式酸奶油,橙子,小葱,细香葱,橘子油,菊苣,细土豆                      | 三十五 |
| 和牛鞑靼牛排（生）、松露蛋黄酱、帕尔马干酪、游戏筹码                              | 三十五 |
| 炸鱿鱼,芝麻菜,蒜香蛋黄酱和柠檬                                        | 三十四 |
| 烤羊肉丸子配番茄酱、烟熏斯卡莫扎干酪、意大利乳清干酪、香草吐司 34   42                 |     |

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| 用大蒜和辣椒黄油烤制的虫子（小型甲壳类动物）,配水牛马苏里拉奶酪 T 46   82                       |    |
| 开胃菜拼盘:橄榄、鹰嘴豆泥、羊乳酪、樱桃番茄和罗勒香蒜酱、塞拉诺香肠、温和萨拉米香肠、辣萨拉米香肠、泡菜、哈密瓜、烤辣椒、扁面包 | 56 |

## INSALATE & CONTORNI

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 番茄、黄瓜、烤辣椒、罗勒、蒜香面包丁、橄榄、水牛马苏里拉奶酪 V | 33  |
| 酥脆球芽甘蓝,鹰嘴豆,石榴,腌洋葱,香草 V           | 二十八 |
| 芝麻菜、茴香、梨、山羊奶酪、核桃、香醋 V            | 二十八 |
| 混合沙拉叶和香草,芥末酱,帕尔马干酪 V 18          |     |
| 小宝石,凤尾鱼,培根,洋葱,芥末酱 18             |     |
| 烤茄子,蒜香芝麻酱酸奶,榛子,香草 V 18           |     |
| 摩洛哥蜂蜜烤南瓜,羊乳酪,烟熏杏仁 V18            |     |
| 烤西兰花,火腿和面包屑,柠檬 18                |     |
| 花椰菜、枣子、香草、开心果、哈里萨辣酱酸奶 V          | 19  |
| 薯条和蒜泥蛋黄酱 V                       | 17  |

周末加收 10%,公共假日加收 15% | 业主 Joe Pavlovich,厨师 & Alasdair France,总经理 | www.bonditrattoria.com.au @bonditratt

## PIZZE

除非特别要求,所有披萨均含奶酪,且为手工拉伸

无麸质底料 3 | 添加凤尾鱼 3 | 添加橄榄 3（番茄底料）

## ROSSE

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 玛格丽特: 奶花、罗勒 V                     | 二十七 |
| 火腿:fior di latte、熏腿火腿、菠萝          | 三十二 |
| 温和的意大利辣味香肠:fior di latte          | 三十二 |
| 魔鬼:烟熏斯卡莫扎、辣椒                      | 三十二 |
| 随想曲:fior di latte、火腿、蘑菇、橄榄、朝鲜蓟 32 |     |
| 南瓜:牛奶巧克力、南瓜、甜菜、橄榄、洋葱、羊乳酪、芝麻菜 V    | 31  |

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 羔羊肉丸:fior di latte、焦糖洋葱、橄榄、银甜菜、波伏洛干酪、哈里萨辣酱酸奶 | 三十二 |
| 大虾:fior di latte、大蒜、辣椒、罗勒香蒜酱、芝麻菜（马斯卡彭基料）     | 三十六 |

## BIANCHI

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 土豆和蜂蜜烤大蒜:牛奶巧克力、焦糖洋葱、迷迭香和山羊奶酪 V                      | 31  |
| 松露四种奶酪:fior di latte、戈尔冈朱勒干酪、波伏洛干酪、帕尔马干酪、火箭奶酪、柠檬 VT | 31  |
| 意大利香肠和西兰花:烟熏菲奥拿铁、香蒜酱、半干番茄                           | 三十二 |
| 肉酱肉酱、拿铁花、腌洋葱、罗勒、巴马干酪 34                             |     |

## PASTA

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 自制意大利面   无麸质（纯素）面疙瘩和意大利面 3      |     |
| 乳清干酪面疙瘩,那不勒斯酱,乳清干酪,罗勒V          | 三十四 |
| 通心粉、那不勒斯酱、乳清干酪、罗勒 V             | 三十四 |
| 煎意大利乳清干酪面疙瘩,绿色蔬菜,南瓜,半干番茄,山羊奶酪 V | 三十八 |
| 乳清干酪面疙瘩,肉酱,乳清干酪,罗勒              | 三十八 |
| 宽面条、肉酱、意大利乳清干酪、罗勒               | 三十八 |
| 天使发丝,蛤蜊,辣椒,大蒜,白葡萄酒,欧芹           | 43  |
| 天使发丝,稀有黄鳍金枪鱼,西葫芦,芝麻菜,辣椒,柠檬,刺山柑  | 43  |
| Mafaldine、猪肉香肠、虾、辣椒和高汤黄油        | 43  |
| 意大利面、蓝蟹肉、鱿鱼、青蒜、辣椒、rapini T      | 43  |

## PESCE

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| 贻贝 600g,辣番茄,辣椒,罗勒和薯条 38                       |    |
| Tratt 炸鱼和薯条、泡菜、鞑靼牛肉 38                        |    |
| Cacciucco:意大利番茄鱼汤,白鱼,摩顿湾虫,贻贝,蛤蜊,鱿鱼,烤酸面团和蒜泥蛋黄酱 | 55 |

## CARNE

|                                        |  |
|----------------------------------------|--|
| 和牛臀肉牛排 9+,黛安酱,炸薯条 300 克 63   600 克 120 |  |
|----------------------------------------|--|

## DOLCI

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| 提拉米苏,巧克力碎 V                  | 21              |
| 焦巴斯克巧克力芝士蛋糕,烤波本菠萝 V          | 21              |
| 椰枣布丁、无花果、焦蜂蜜澳洲坚果冰淇淋 V21      |                 |
| Zeppole（乳清甜甜圈）、巧克力酱、香草冰淇淋 VT | 21              |
| 冰淇淋和果汁冰糕精选 V                 | 每勺 5.5 Affogato |
| 配苦杏酒、Frangelico 或 Licor 43 V | 21              |

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co 杜松子酒,Poor Toms Imbroglio,Maidenii 25  
Boom Boom Bondi Liquor Co 柑橘杜松子酒、接骨木花、柠檬、普罗塞克24  
Limoncello Spritz普罗塞克、柠檬酒、苏打水22  
邦迪酒业马提尼  
盐水杜松子酒 (橄榄)或柑橘杜松子酒 (柠檬片)

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco,Aperol、苏打水  
内格罗尼杜松子酒、金巴利、苦艾酒  
Negroni Wrong金巴利、苦艾酒、普罗塞克  
玛格丽塔:· 经  
典白龙舌兰酒、君度橙酒、酸橙、直饮· 金色汤米白龙舌兰酒、龙舌兰、  
酸橙、冰块· 原味汤米雷波萨多龙舌兰酒、龙舌兰、酸橙、冰块  
  
贝里尼普罗塞克、桃子泥和利口酒  
浓缩咖啡马提尼伏特加、甘露咖啡、可可奶油、浓缩咖啡  
大都会伏特加、君度橙酒、蔓越莓、酸橙  
莫吉托白朗姆酒、新鲜青柠、薄荷、苏打水  
Amaretto Sour Disaronno,柠檬汁,苦味剂,蛋清

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

接骨木花苏打饮料捣碎的橙子和薄荷,接骨木花,苏打水17  
Might-Tai蔓越莓汁、芒果泥、薄荷、菠萝糖浆17

BEER

Bondi Brewing Co 海滩啤酒 Bondi XPA 4.7%新鲜柑橘和鲜花  
  
Young Henry s Natural Lager 4.2%未过滤,传  
统德国风格。淡麦芽Young Henry s Newtowner Pale  
Ale 4.8%清爽,优质麦芽,一些啤酒花。我们最喜欢的淡啤酒  
Sydney Brewery Pilsner 5.0%典型的捷克风格,辛辣苦味,淡  
淡的麦芽Sydney Brewery Lager 4.7%干  
净,易饮,口味清淡Sydney Brewery East Coast IPA 7%  
像美国淡啤酒,柑橘和热带水果。它很有  
劲!  
  
悉尼啤酒厂黑啤酒 4.9%黑啤酒,浓郁的巧克力和  
咖啡味Peroni Nastro Azzurro 5.1%  
  
Menabrea Bionda 优质拉格啤酒 4.8% Coopers 优质淡啤  
酒 2.9% Carlton Zero 0%

CIDER

悉尼啤酒厂原味苹果酒 4.5% 悉尼啤酒厂龙舌兰姜汁苹果酒  
4.5%

JUICE

橙子 | 蔓越莓 | 红宝石葡萄柚 | 苹果 | 番茄

SOFT DRINKS

邦德堡姜汁啤酒  
可口可乐 |无糖可乐 |柠檬水 |姜汁汽水  
红宝石西柚苏打水  
柠檬冰茶 | 芙蓉气泡冰茶 (甜的) 8  
  
每人气泡水

周末加收 10%,公共假日加收 15% | 业主 Joe Pavlovich ,厨师 & Alasdair France,总经理 | www.bonditrattoria.com.au @bonditratt

WINE

OR 代表有机 | PF 代表不含防腐剂

SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV清脆、干、清淡果味17 | 74  
香槟科莱 NV 375毫升 85 | 750毫升 145  
辛辣花香、烤面包、桃子和美好时光  
Laurent Perrier NV柑橘、白色水果、桃子和烤面包 160

WHITE BY GLASS & BOTTLE

帕斯长相思2023 15 | 63  
醋栗、酸橙,典型的马尔堡  
Corvezzo Pinot Grigio 2023或苹果、酸橙、矿物质16 | 67  
Timo Vermentino 2022 花与酸橙、迷迭香、桃子17 | 73  
罗森塔尔霞多丽2024 18 | 77  
奶油核果、奶油蛋卷、烤面包和一丝大海的气息  
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 花朵、柑橘皮、腰果、盐,一切  
都成熟了 19 | 86

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024或简单、清淡、果味浓郁。梨、甜瓜、酸橙55 Jules Taylor Sauvignon  
Blanc 2024 马尔堡最佳,葡萄柚、柑橘、香草 71  
  
Patrick Sullivan Chardonnay 2024 清新橡木、香  
草、柑橘和一丝矿物质 76  
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 葡萄柚、金银花、桃子、苹果、洋甘菊Pieropan  
Soave 2023 钢青柠、金银花、荔枝 81  
87

ROSÉ

Golden Child Syrah Rosé 2023 OR果味,粉红葡萄柚18 | 73  
阴影颂歌海娜桑娇维塞桃红葡萄酒2024 73  
我们的最爱。草莓、西瓜、蔓越莓、钢铁般的干涩余味Chateau L escarelle Grenache  
Cinsault Syrah Rosé 2024 18 | 73  
草莓、血橙、普罗旺斯情怀

RED BY GLASS & BOTTLE

蒙特布查诺2021 年份推荐 15 | 63  
多汁的李子、香料、轻至中等单宁,可快速软化  
  
2022 年Pumo Sangiovese 葡萄酒 16 | 67  
樱桃果酱、蓝莓,一顿简单的意大利野餐  
野兔与乌龟黑皮诺2022 16 | 69  
远处有李子、樱桃、香料和一位抽着雪茄的农民  
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023 19 | 81  
成熟的李子、胡椒和香料  
Biscardo Neropasso 2021 半干果,烟熏,咖啡 19 | 81

RED BY BOTTLE

Ciello Nero d Avola OR 2020 未过滤,李子、可可和香料 69  
马丁格尔黑皮诺2023 76  
Pirathon Blue Shiraz 2022 略带霸气的巴罗萨谷 71  
De Angelis Rosso Piceno 2021 OR多汁的浆果,紫罗兰,极佳饮用体验71  
Sherrah Grenache 2023 PF黑莓果酱,厚涂81  
Galafrey Shiraz 2019 浆果丰富,香料香气浓郁,单宁柔滑83  
罗伯特·萨罗托 朗格·内比奥罗2022 85  
黑莓、胡椒、细腻的单宁和持久的余味  
John Duval Plexus SGM 2022 深色水果,干香草 96  
野鸭溪 Springflat 西拉2021 104  
血李、蓝莓,口感丰富  
蒙特贝尔纳迪超级托斯卡纳 Merl/CS/CF/PV 2019 160  
顺滑的单宁、黑莓、矿物质、甜香料

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE