

BONDI TRATT



Chinesisch | Koreanisch | Japanisch | Spanisch | Französisch | Deutsch | Portugiesisch (Brasilien)

LUNCH & DINNER

7 Tage Mittagessen ab 12 Uhr | Abendessen ab 17 Uhr

Reservierungen dringend empfohlen

An Wochenenden wird ein Zuschlag von 10 % erhoben

An Feiertagen wird ein Zuschlag von 15% erhoben

T steht für Tratts Spezialgericht

V steht für Vegetarier

Sprechen Sie mit dem Team über vegane und glutenfreie Optionen

Bondi Tratt Weingläser, 2er-Box 37
Bondi Tratt Untersetzer 4er-Set 32

ANTIPASTI

Focaccia & natives Olivenöl extra V 3,5 von
Türkisches Knoblauchbrot V 9,5
Marinierte Oliven, Kuh-Feta & Dukkah, Focaccia V 23
Frisch geschälte Austern von der Südküste, Rotweinessig und schwarzer Pfeffer 7
\$ für 1 | 42 \$ für 6 | 84 \$ für 12
Tarama-Dip, Bottarga & Fenchelpollen, Kräuterfladenbrot T 23
Panierte Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenfeta und Zitrone, Trüffelhonig, Pecorino V 18 \$ für 2 | 36 \$ für 4
Gelbflossenthunfisch-Tartar, Crème fraîche, Orange, Schalotte, Schnittlauch, Mandarinenöl, Chicorée, Pommes frites 35
Wagyu-Steak-Tartar (roh), Trüffelmayonnaise, Parmesan, Wildchips 35
Frittierte Calamari, Rucola, Aioli & Zitrone 34
Gebackene Lammfleischbällchen in Tomatensugo, geräucherter Scamorza, Ricotta, Kräutertoast 34 | 42
Bugs (kleine Krustentiere) gebraten mit Knoblauch-Chili-Butter, Büffelmozzarella T 46 | 82
Antipasti-Teller: Oliven, Hummus, Kuh-Feta, Kirschtomaten-Basilikum-Pesto, Serrano, milde Salami, scharfe Salami, Essiggurken, Zuckermelone, gegrillte Paprika, Fladenbrot 56

INSALATE & CONTORNI

Tomaten, Gurken, geröstete Paprika, Basilikum, Knoblauchcroutons, Oliven, Büffelmozzarella V 33
Knuspriger Rosenkohl, Kichererbsen, Granatapfel, eingelegte Zwiebeln, Kräuter V 28
Rucola, Fenchel, Birne, Ziegenkäse, Walnüsse, Balsamico-Dressing V 28
Gemischter Blattsalat & Kräuter, Senfdressing, Parmesan V 18
Baby-Römersalat, Sardellen, Speck, Zwiebeln, Senfdressing 18
Geröstete Auberginen, Knoblauch-Tahini-Joghurt, Haselnüsse, Kräuter V 18
Marokkanischer & Honig-gerösteter Kürbis, Feta, geräucherte Mandeln V18
Gegrillter Broccoli, Schinken & Paniermehl, Zitrone 18
Blumenkohl-Fioretto, Datteln, Kräuter, Pistazien, Harissa-Joghurt V 19
Pommes & Aioli V 17

PIZZE

Alle Pizzen enthalten Käse, sofern nicht anders gewünscht, und werden von Hand ausgerollt.

Glutenfreie Basis 3 | Sardellen hinzufügen 3 | Oliven hinzufügen 3

ROSSE (Tomatenbasis)

Margherita: Milchblume, Basilikum V 27
Schinken: Fior di Latte, geräucherter Beinschinken, Ananas 32
Milde Peperoni: Fior di Latte 32
Teufel: geräucherter Scamorza, scharfe Paprika 32
Capricciosa: Fior di Latte, Schinken, Pilze, Oliven, Artischocke 32
Kürbis: Fior di Latte, Kürbis, Mangold, Oliven, Zwiebeln, Feta, Rucola V 31
Lammkofta: Fior di Latte, karamellierte Zwiebeln, Oliven, Silberrüben, Provolone, Harissa-Joghurt 32
Garnelen: Fior di Latte, Knoblauch, Chili, Basilikumpesto, 36
BIANCHI Rucola (Mascarpone-Basis)
Kartoffel-Honig-gerösteter Knoblauch: Fior di Latte, karamellierte Zwiebeln, Rosmarin und Ziegenkäse V 31
Vier getrüffelte Käsesorten: Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone, Parmesan, Rucola, Zitrone VT 31
Italienische Wurst und Broccoli: geräucherter Fior di Latte, Pesto, halbtrocknete Tomaten 32
Bolognese-Ragout, Fior di Latte, eingelegte Zwiebeln, Basilikum, Parmesan 34

PASTA

Pasta wird im Haus hergestellt | glutenfreie (vegane) Gnocchi & Pasta 3

Ricotta-Gnocchi, Napoli-Sauce, Ricotta, Basilikum V 34
Rigatoni, Napolisauce, Ricotta, Basilikum V 34
Gebratene Ricotta-Gnocchi, grünes Gemüse, Kürbis, halbtrocknete Tomaten, Ziegenkäse V 38
Ricotta-Gnocchi, Bolognese-Sauce, Ricotta, Basilikum 38
Pappardelle, Bolognesesauce, Ricotta, Basilikum 38
Engelshaar, Venusmuscheln, Chili, Knoblauch, Weißwein, Petersilie 43
Engelshaar, seltener Gelbflossenthunfisch, Zucchini, Rucola, Chili, Zitrone, Kapern 43
Mafaldine, Schweinswurst, Garnelen, Chili und Dashi-Butter 43
Spaghetti, blaues Schwammkrabbenfleisch, Calamari, grüner Knoblauch, Chili, Rapini T 43

PESCE

Muscheln 600g, scharfe Tomaten, Piquillo-Paprika, Basilikum & Pommes 38
The Tratt Fish & Chips, Pickles, Tatar 38
Cacciucco: Italienischer Tomatenfischeintopf, Weißfisch, Großbäucherwanze, Muscheln, Venusmuscheln, Calamari, geröstetes Sauerteigbrot und

CARNE

Wagyu Rumpsteak 9+, Diane Sauce, Pommes 300g 63 | 600g 120

DOLCI

Tiramisu, Schokoraspeln V 21
Gebrannter baskischer Schokoladenkäsekuchen, geröstete Bourbon-Ananas V 21
Klebriger Dattelpudding, Feige, gebranntes Honig-Macadamia-Eis V21
Zeppole (Ricotta-Donuts), Schokoladensauce, Vanilleeis VT 21
Gelato & Sorbet Auswahl V 5,5 pro Kugel
Affogato mit Amaretto, Frangelico oder Licor 43 V 21

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co Gin, Poor Toms Imbroglio, Maidenii	25
Boom Boom Bondi Liquor Co Zitrus-Gin, Holunderblüte, Zitrone, Prosecco	24
Limoncello Spritz Prosecco, Limoncello, Sodawasser	22
Bondi Liquor Co Martini	
Saltwater Gin (Olive) oder Citrus Gin (Zitronensplitter)	26

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sodawasser	22
Negroni Gin, Campari, Wermut	25
Negroni Wrong Campari, Wermut, Prosecco	25
Margarita: •	
Klassischer Blanco Tequila, Cointreau, Limette, pur •	25
Blonder Tommy's Blanco Tequila, Agave, Limette,	25
Eiswürfel • Original Tommy's Reposado Tequila, Agave, Limette, Eiswürfel	30
Bellini Prosecco, Pfirsichpüree & Likör	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Crème de Cacao, Espresso	25
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Cranberry, Limette	25
Mojito Weißer Rum, frische Limette, Minze, Soda	22
Amaretto Sour Disaronno, Zitronensaft, Bitter, Eiweiß	22

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Holunderblüten-Soda-Punsch Zerdrückte Orange & Minze, Holunderblüte, Soda	17
Might-Tai Cranberrysaft, Mangopüree, Minze, Ananassirup	17

BEER

Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4,7 % Frische Zitrusfrüchte und Blumen	14
Young Henry's Natural Lager 4,2 %	14
Ungefiltert, traditioneller deutscher Stil. Helles	
Malz. Young Henry's Newtowner Pale Ale 4,8 %	14
Spritzig, gutes Malz, etwas Hopfen. Unser Lieblings-	
Pale Ale. Sydney Brewery Pilsner	14
5,0 % Typisch tschechischer Stil, würzige	
Bitterkeit, subtiles Malz. Sydney	14
Brewery Lager 4,7 % Sauber,	
süffig, leichte Aromen. Sydney Brewery	14,5
East Coast IPA 7 % Wie ein US-Pale Ale, Zitrus und tropische Früchte. Es hat einen Kick!	
Sydney Brewery Dark Lager 4,9 %	14
Schwarzbier, reichhaltige Schokoladen-	
und Kaffeenoten Peroni Nastro Azzurro 5,1 %	14
Menabrea Bionda Premium Lager 4,8 % Coopers	14
Premium Light 2,9 % Carlton Zero	10
0 %	10

CIDER

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

JUICE

Orange Cranberry Ruby Grapefruit Apfel Tomate	7
---	---

SOFT DRINKS

Bundaberg Ginger Beer	8
Coca-Cola Cola ohne Zucker Limonade Ginger Ale	7
Ruby Grapefruit Soda	8
Zitronen-Eistee Prickelnder Hibiskus-Eistee (beide süß)	8
Sprudelwasser pro Person	4

WINE

OR steht für Bio | PF steht für Konservierungsmittelfrei

SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV Knackige, trockene, leichte Frucht	17 74
Champagner Collet NV	375 ml 85 750 ml 145
Würzige Blumennase, Toast, Pfirsich und gute Zeiten	
Laurent Perrier NV Zitrusfrüchte, weiße Früchte, Pfirsich und Toast	160

WHITE BY GLASS & BOTTLE

The Pass Sauvignon Blanc 2023	15 63
Stachelbeeren, Limette, typisch Marlborough	
Corvezzo Pinot Grigio 2023 ODER Apfel, Limette, Mineralien	16 67
Timo Vermentino 2022 Blüten & Limette, Rosmarin, Pfirsiche	17 73
Rosenthal Chardonnay 2024 18 77	
Cremiges Steinobst, Brioche, Toast und ein Hauch von Meer	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Blüten, Zitruschalen, Cashews, Salz und alles ist furchtbar erwachsen	19 86

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 ODER Einfach, leicht und fruchtig. Birnen, Melone, Limette	55 Jules Taylor Sauvignon Blanc	71
2024 Das Beste aus Marlborough, Grapefruit, Zitrusfrüchten, Kräutern		
Patrick Sullivan Chardonnay 2024 Frische		76
Eiche, Vanille, Zitrusfrüchte und ein Hauch von Mineralien		
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Grapefruit, Geißblatt, Pfirsiche, Apfel, Kamille Pieropan		81
Soave 2023 stählerne Limette, Geißblatt, Litschi		87

ROSÉ

Golden Child Syrah Rosé 2023 ODER fruchtig, Pink Grapefruit	18 73
Lob der Schatten Grenache Sangiovese Rosé 2024	73
Unser Favorit. Erdbeeren, Wassermelone, Cranberry, stählerner	
trockener Abgang Chateau L'escarelle Grenache Cinsault Syrah Rosé 2024	18 73
Erdbeere, Blutorange, Provence-Gefühle	

RED BY GLASS & BOTTLE

Montepulciano 2021 Empfehlungen	15 63
Saftige Pflaume, Gewürze, leichtes bis mittleres Tannin, das schnell weich wird	
Der Pumo Sangiovese 2022	16 67
Kirschmarmelade, Blaubeeren, ein leichtes italienisches Picknick	
Hase & Schildkröte Pinot Noir 2022	16 69
Pflaume, Kirsche, Gewürz und ein Bauer mit einer Zigarre in der Ferne	
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	19 81
Reife Pflaume, Pfeffer & Gewürze	
Biscardo Neropasso 2021 Halbgetrocknete Früchte, rauchig, Kaffee	19 81

RED BY BOTTLE

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Ungefiltert, Pflaumen, Kakao & Gewürze	69
Martingale Pinot Noir 2023	76
Pirathon Blue Shiraz 2022 Leicht dominanter Barossa	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 ODER Saftige Beeren, Veilchen, toller Schluck	71
Sherrah Grenache 2023 PF Brombeermarmelade, dick gestrichen	81
Galafrey Shiraz 2019 Reichhaltige Beeren, Duftgewürz, weiche Tannine	83
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2022	85
Brombeere, Pfeffer, feines Tannin & langer Abgang	
John Duval Plexus SGM 2022 Dunkle Früchte, getrocknete Kräuter	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021	104
Blutpflaumen, Blaubeeren, reichhaltige Textur	
Monte Bernardi Super Tuscan Merl/CS/CF/PV 2019	160
Weiche, kräftige Tannine, Brombeeren, Mineralien, süße Gewürze	

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE