

BONDI TRATT



中国語 |韓国語 |日本語 |スペイン語 |フランス語 |ドイツ語 |ポルトガル語（ブラジル）

LUNCH & DINNER

毎日ランチ 12:00～ | デイナー 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チームにご相談ください

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の
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tringポテト	35
和牛タルタルステーキ（生）、トリュフマヨ、パルメザンチーズ、ジビエチップ	35
揚げイカ、ロケット、アイオリソース、レモン	34
トマトスーゴ、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ミートボール 34 42	
ガーリックとチリバター、水牛のモッツアレラチーズでローストしたバグ（小型甲殻類） 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ベスト、セラノ、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、キュウリ、ローストペッパー、バジル、ガーリッククルトン、オリーブ、水牛のモッツアレラ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、パ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	
グリルブロッコリーニ、ハム、パン粉、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	19
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 :ミルクフラワー、バジルV	27
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 :フィオールディラッテ	32
デビル :スモークスカモルツァ、唐辛子	32
カプリチオーザ: 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 :フィオール・ディ・ラッテ、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фта :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（マスカルポーネベース）	36

BIANCHI

ポテトとハチミツのローストガーリック :フィオールディラッテ、キヤラメルオニオン、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: フィオール 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
ボロネーゼラグー、フィオール・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、ボロネーゼソース、リコッタチーズ、バジル	38
パツパルデッレ、ボロネーゼソース、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、ダシバター	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、スパイスートマト、ピキージョペッパー、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 9+、ダイアンソース、フライドポテト 300g 63 | 600g 120

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、ローストバーボンパイナップルV	21
スティッキーデーツプディング、イチジク、焦がしハニーマカダミアアイスクリーム V21	
ゼッポレ（リコッタチーズドーナツ）、チョコレートソース、バニラアイスクリーム 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
エリコ、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
リモンチェットロ スプリッツプロセッコ、リモンチェットロ、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
ネグローニジン、カンパリ、ベルモット
ネグローニ 間違ったカンパリ、ベルモット、プロセッコ
マルガリータ:
クラシックブランコ テキーラ、コアントロー、ライム、ストレート• プロ
ンド トミーズブランコ テキーラ、アガベ、ライム、ロック• オリジナル トミ
ーズレボサド テキーラ、アガベ、ライム、ロック
ベリーニプロセッコ、ピーチビュレ、リキュール
エスプレッソ マティーニウオッカ、カルア、クレーム ド カカオ、エスプレッソ
コスモポリタンウオッカ、コアントロー、克蘭ベリー、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
アマレットサワーディサロンノ、レモンジュース、ビターズ、卵白

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
マイトタイ克蘭ベリージュース、マンゴービュレ、ミント、パイナップルシロップ17

BEER

ボンダイ ブリュウイング カンパニー ピーチ ビール ボンダイ XPA 4.7%フレッシュ シトラス & フラワー
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
ナー ペールエール 4.8%キリツ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。
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ーニナ
ストロアズーロ 5.1%
メナブレア ビオンダ プレミアムラガー 4.8% クーパーズ
プレミアムライト 2.9% カールトンゼロ 0%

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

SOFT DRINKS

バンダバーグジンジャービール
コカコーラコーラ ノーシュガー |レモネード |ジンジャーエール
ルビーグレープフルーツソーダ
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)
スパークリングウォーター (1人あたり)

WINE

OR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
コルヴェッツォ ピノ グリージョ2023またはリンゴ、ライム、ミネラル16 | 67
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2024 18 | 77
クリーミーなストーンフルーツ、ブリオッシュ、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 テイラ
ー ソーヴィニヨン ブラン2024 マールボロの最高の 71
もの、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
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 73
私たちのお気に入り。イチゴ、スイカ、克蘭ベリー、鋼のようなドライな後味。シャトー
レスカレル グルナッシュ•サンソー シラー ロゼ2024 18 | 73
イチゴ、ブラッドオレンジ、プロヴァンスの雰囲気

RED BY GLASS & BOTTLE

モンテブルチャーノ2021おすすめ 15 | 63
ジューシーなブラム、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
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
ヘア&トータス ピノ•ノワール2022 16 | 69
ブラム、チェリー、スパイス、そして遠くに葉巻をくわえた農夫
プリモ エステート シラーズ サンジョヴェーゼ2023 19 | 81
熟したブラム、コショウ、スパイス
ビスカルド ネロパッソ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、ブラム、ココア、スパイス 69
マーティンゲール ピノ ノワール2023 76
ピラソン ブルー シラーズ2022 やや強引なバロッサ 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 ネットビーオーロ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 ブレクスサス 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
ブラッドブラム、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