

BONDI TRATT



Chinês | Coreano | Japonês | Espanhol | Francês | 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

Fale 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 de
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
Bife tártaro de Wagyu (cru), maionese trufada, parmesão, chips de caça	35
Lula frita, 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 manjerição, serrano, salame suave, salame piccante, pickles, melão, pimentões grelhados, pão achatado	56

INSALATE & CONTORNI

Tomate, pepino, pimentão assado, manjerição, croutons de alho, azeitonas, 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 ralado, limão 18	
Fioretto de couve-flor, tâmaras, ervas, pistache, iogurte harissa V	19
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: flor de leite, manjerição V	27
Presunto: fior di latte, presunto defumado, abacaxi	32
Pepperoni suave: fior di latte	32
Diabo: scamorza defumada, pimentas picantes	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 manjerição,	36
BIANCHI 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, manjerição, parmesão 34	

PASTA

A massa é feita em casa nhoque e massa sem glúten (vegano) 3	
Nhoque de ricota, molho Napoli, ricota, manjerição V	34
Rigatoni, molho Napoli, ricota, manjerição V	34
Nhoque de ricota frito, vegetais verdes, abóbora, tomate semi seco, queijo de cabra V	38
Nhoque de ricota, molho bolonhesa, ricota, manjerição	38
Pappardelle, molho bolonhesa, ricota, manjerição	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
Espagete, carne de caranguejo azul, lula, alho verde, pimenta, rapini T	43

PESCE

Mexilhões 600g, tomate picante, pimentos piquillo, manjerição e batatas fritas 38	
O peixe e batatas fritas Tratt, pickles, tartare 38	
Cacciucco: ensopado de tomate italiano, peixe branco, percevejo da Baía de Moreton, mexilhões, amêijoas, lula, pão de fermento torrado e aioli 55	

CARNE

Bife de alcatra Wagyu 9+, molho Diane, batatas fritas 300g 63 600g 120	
--	--

DOLCI

Tiramisu, raspas de chocolate V	21
Cheesecake de chocolate basco queimado, abacaxi bourbon assado V	21
Pudim de tâmaras, figo, sorvete de mel queimado e macadâmia V21	
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	21

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co gin, Poor Toms Imbroglio, 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 (limão)	26

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, água com gás	22
Gin Negroni , Campari, vermute	25
Negroni Errado Campari, vermute, prosecco	25
Margarita: •	
Tequila Blanco clássica , Cointreau, limão, puro •	25
Tequila Tommy's Blanco loira, agave, limão, pedras •	25
Tequila Tommy's Reposado original , agave, limão, pedras	30
Bellini Prosecco, purê de pêssego e licor	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, creme de cacao, espresso	25
Vodka Cosmopolitan , Cointreau, cranberry, limão	25
Mojito Rum branco, limão fresco, hortelã, refrigerante	22
Amaretto Sour Disaronno, suco de limão, bitters, clara de ovo	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	14
Sydney Brewery Pilsner 5,0% Estilo tcheco típico, amargor picante, malte sutil	14
Sydney Brewery Lager 4,7% Limpo, fácil de beber, sabores leves	14,5
Sydney Brewery East Coast 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	14
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%	14
Sydney Brewery Agave Ginger Cider 4,5%	14

JUICE

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

SOFT DRINKS

Cerveja de gengibre Bundaberg	8
Coca-Cola Coke No Sugar Lemonade Ginger 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	
Corvezzo Pinot Grigio 2023 OU Maçã, lima, minerais	16 67
Timo Vermentino 2022 Flores e lima, alecrim, pêssegos	17 73
Rosenthal Chardonnay 2024	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	73
Nosso favorito. Morangos, melancia, cranberry, acabamento seco e acetinado	
Chateau L'escarelle Grenache Cinsault Syrah Rosé 2024	18 73
Morango, laranja sanguínea, sentimentos provençais	

RED BY GLASS & BOTTLE

Recomendações Montepulciano 2021	15 63
Ameixa suculenta, especiarias, tanino leve-médio que suaviza rapidamente	
O Pump Sangiovese 2022	16 67
Geléia de cereja, mirtilos, um piquenique italiano fácil	
Lebre e Tartaruga Pinot Noir 2022	16 69
Ameixa, cereja, especiarias e um fazendeiro com um charuto ao longe	
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	19 81
Ameixa madura, pimenta e especiarias	
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
Martingale Pinot Noir 2023	76
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	104
Ameixas sanguíneas, mirtilos, textura rica	
Monte Bernardi Super Toscano Merl/CS/CF/PV 2019	160
Taninos suaves e grandes, amoras, minerais, especiarias doces	

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE