

BONDI TRATT



Chino | Coreano | Japonés | Español | Francés | Alemán |
Portugués (Brasil)

LUNCH & DINNER

Almuerzo de 7 días a partir de las 12h | Cena a partir de las 17h

Se recomienda reservar.

Se aplica un recargo del 10% los fines de semana.

Se aplica un recargo del 15% en días festivos.

T es para el plato estrella de Tratt

V es para vegetariano

Habla con el equipo sobre opciones veganas y sin gluten.

Caja de 2 copas de vino Bondi Tratt	37
Juego de 4 posavasos Bondi Tratt	32

ANTIPASTI

Focaccia y aceite de oliva virgen extra V	3,5 de
Pan turco de ajo V	9.5
Aceitunas marinadas, queso feta de vaca y dukkah, focaccia V	23
Ostras de la costa sur recién abiertas, vinagre de vino tinto y pimienta negra \$7 por 1 \$42 por 6 \$84 por 12	
Dip de tarama, bottarga y polen de hinojo, pan plano con hierbas T 23	
Flores de calabacín rebozadas rellenas de queso feta de cabra y limón, miel trufada, pecorino V \$18 para 2 \$36 para 4	
Tártaro de atún de aleta amarilla, crema fresca, naranja, escalopes, cebollino, aceite de mandarina, endibias, patatas fritas	35
Steak tartar de Wagyu (crudo), mayonesa trufada, parmesano, patatas fritas de caza	35
Calamares fritos, rúcula, alioli y limón	34
Albóndigas de cordero al horno con salsa de tomate, scamorza ahumada, ricotta y tostada de hierbas 34 42	
Insectos (pequeños crustáceos) asados con mantequilla de ajo y chile, mozzarella de búfala T 46 82	
Plato de antipasti: aceitunas, hummus, queso feta de vaca, pesto de tomate cherry y albahaca, serrano, salami suave, salami picante, pepinillos, melón, pimientos a la parrilla, pan plano.	56

INSALATE & CONTORNI

Tomate, pepino, pimiento asado, albahaca, picatostes de ajo, aceitunas, mozzarella de búfala V	33
Coles de Bruselas crujientes, garbanzos, granada, cebolla encurtida, hierbas V	28
Rúcula, hinojo, pera, queso de cabra, nueces, aderezo balsámico V	28
Ensalada mixta de hojas y hierbas, aderezo de mostaza, parmesano V 18	
Lechuga baby gem, anchoas, tocino, cebolla, aderezo de mostaza 18	
Berenjena carbonizada, yogur de tahini con ajo, avellanas, hierbas V 18	
Calabaza asada marroquí con miel, queso feta y almendras ahumadas V18	
Brócoli a la plancha, jamón y pan rallado, limón 18	
Fioretto de coliflor, dátiles, hierbas, pistachos, yogur harissa V	19
Papas fritas y alioli V	17

PIZZE

Todas las pizzas contienen queso a menos que se solicite y se estiran a mano.

Base sin gluten 3 | añadir anchoas 3 | añadir aceitunas 3 (base

ROSSE de tomate)

Margherita: flor de leche, albahaca V	27
Jamón: fior di latte, jamón de pierna ahumado, piña	32
Pepperoni suave: fior di latte	32
Diablo: scamorza ahumada, pimientos picantes	32
Capricciosa: fior di latte, jamón, champiñones, aceitunas, alcachofa 32	
Calabaza: fior di latte, calabaza, acelga plateada, aceitunas, cebolla, queso feta, rúcula V	31
Kofta de cordero: fior di latte, cebolla caramelizada, aceitunas, remolacha, provolone, yogur harissa	32
Gambas: fior di latte, ajo, guindilla, pesto de albahaca, rúcula (base BIANCHI de mascarpone)	36
Ajo asado con patata y miel: fior di latte, cebolla caramelizada, romero y queso de cabra V	31
Cuatro quesos trufados: fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesano, rúcula, limón VT	31
Salchicha italiana y broccolini: fior di latte ahumado, pesto, tomates semisecos	32
Ragu boloñesa, fior di latte, cebolla encurtida, albahaca, parmesano 34	

PASTA

Pasta hecha en casa ñoquis y pasta sin gluten (veganos) 3	
Ñoquis de ricotta, salsa napoli, ricotta, albahaca V	34
Rigatoni, salsa napoli, ricotta, albahaca V	34
Ñoquis de ricotta salteados, verduras verdes, calabaza, tomate semiseco, queso de cabra V	38
Ñoquis de ricotta, salsa boloñesa, ricotta, albahaca	38
Pappardelle, salsa boloñesa, ricotta, albahaca	38
Cabello de ángel, almejas, chile, ajo, vino blanco, perejil.	43
Cabello de ángel, atún aleta amarilla raro, calabacín, rúcula, chile, limón, alcaparras	43
Mafaldine, salchicha de cerdo, gambas, chile y mantequilla dashi	43
Espaguetis, carne de cangrejo nadador azul, calamares, ajetes, chili, rapini T	43

PESCE

Mejillones 600g, tomate picante, pimientos del piquillo, albahaca y patatas fritas 38	
Pescado y patatas fritas Tratt, encurtidos, tartar 38	
Cacciucco: estofado italiano de pescado con tomate, pescado blanco, chinche de la bahía de Moreton, mejillones, almejas, calamares, pan de masa madre tostado y alioli 55	

CARNE

Filete de lomo de Wagyu 9+, salsa Diane, patatas fritas 300 g 63 600 g 120	
--	--

DOLCI

Tiramisú, virutas de chocolate V	21
Tarta de queso con chocolate vasco quemado, piña bourbon asada V	21
Pudin de dátiles pegajoso, higos, helado de macadamia y miel quemada V21	
Zeppole (rosquillas de ricotta), salsa de chocolate, helado de vainilla VT	21
Selección de helados y sorbetes V	5,5 por cucharada
Affogato con Amaretto, Frangelico o Licor 43 V	21

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co ginebra, Pobre Toms Imbroglio, Maidenii	25
Boom Boom Bondi Liquor Co Ginebra cítrica, flor de saúco, limón, prosecco	24
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, agua con gas	22
Martini de Bondi Liquor Co.	
Ginebra de agua salada (aceituna) o ginebra cítrica (rodajas de limón)	26

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, agua con gas	22
Ginebra Negroni , Campari, vermut	25
Negroni Wrong Campari, vermut, prosecco	25
Margarita: •	
Tequila Blanco clásico , Cointreau, lima, puro • Tequila	25
Tommy's Blanco rubio, agave, lima, hielo • Tequila Tommy's	25
Reposado original , agave, lima, hielo	30
Bellini Prosecco, puré de melocotón y licor	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, crema de cacao, espresso	25
Vodka Cosmopolitan , Cointreau, arándano, lima	25
Mojito Ron blanco, lima fresca, menta, soda	22
Amaretto Sour Disaronno, jugo de limón, amargo, clara de huevo	22

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ponche de soda de flor de saúco Naranja y menta machacadas, flor de saúco, soda	17
Might-Tai Jugo de arándano, puré de mango, menta, jarabe de piña	17

BEER

Cerveza de playa Bondi Brewing Co. Bondi XPA 4,7 % Cítricos frescos y flores	14
Young Henry's Natural Lager 4,2 % Sin filtrar, estilo tradicional alemán. Malta ligera. Young	14
Henry's Newtowner Pale Ale 4,8 % Fresca, buena malta, algo de lúpulo. Nuestra pale ale favorita. Sydney	14
Brewery Pilsner 5,0 % Estilo típico checo, amargor picante, malta sutil. Sydney	14
Brewery Lager 4,7 % Limpia, fácil de beber, sabores ligeros. Sydney	14
Brewery East Coast IPA 7 % Como una pale ale estadounidense, con cítricos y frutas tropicales. ¡Tiene un toque especial!	14.5
Sydney Brewery Dark Lager 4,9% Cerveza negra, ricas notas de chocolate y café	14
Peroni Nastro Azzurro 5,1%	14
Menabrea Bionda Premium Lager 4,8% Coopers	14
Premium Light 2,9% Carlton Zero 0 %	10
	10

CIDER

Sidra original de Sydney Brewery 4,5 % Sidra de agave y jengibre de Sydney Brewery 4,5 %	14
	14

JUICE

Naranja Arándano Pomelo rubí Manzana Tomate	7
---	---

SOFT DRINKS

Cerveza de jengibre Bundaberg	8
Coca-Cola Coca Cola Sin Azúcar Limonada Cerveza de jengibre	7
Refresco de pomelo Ruby	8
Té helado de limón Té helado espumoso de hibisco (ambos dulces)	8
Agua con gas por persona	4

WINE

OR es para Orgánico | PF es para Sin Conservantes

SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV Fruta crujiente, seca y ligera	17 74
Champagne Collet NV	375 ml 85 750 ml 145
Nariz floral especiada, tostadas, melocotón y buenos momentos.	
Laurent Perrier NV Cítricos, frutas blancas, melocotón y tostadas	160

WHITE BY GLASS & BOTTLE

El Paso Sauvignon Blanc 2023	15 63
Grosellas, lima, típico de Marlborough	
Corvezzo Pinot Grigio 2023 OR Manzana, lima, minerales	16 67
Timo Vermentino 2022 Flores y tilo, romero, melocotones	17 73
Chardonnay Rosenthal 2024	18 77
Cremoso fruto de hueso, brioche, tostadas y un toque a mar.	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Flores, cáscara de cítricos, anacardos, sal y todo terriblemente maduro.	19 86

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 OR Fácil, ligero y afrutado. Peras, melón, lima.	55 Jules
Taylor Sauvignon Blanc 2024. Lo mejor de Marlborough: pomelo, cítricos, hierbas.	71
Patrick Sullivan Chardonnay 2024 Roble fresco, vainilla, cítricos y un toque mineral.	76
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Pomelo, madreSelva, melocotones, manzana, manzanilla	81
Pieropan Soave 2023 Lima acerada, madreSelva, lichi	87

ROSÉ

Golden Child Syrah Rosé 2023 OR afrutado, pomelo rosado	18 73
Elogio de las Sombras Grenache Sangiovese Rosé 2024	73
Nuestro favorito. Fresas, sandía, arándanos, final seco y acerado.	
Château L'Escarelle Grenache Cinsault Syrah Rosé 2024	18 73
Fresa, naranja sanguina, sensaciones provenzales	

RED BY GLASS & BOTTLE

Recomendaciones de Montepulciano 2021	15 63
Ciruela jugosa, especias, tanino ligero-medio que se suaviza rápidamente.	
El Pumo Sangiovese 2022	16 67
Mermelada de cerezas, arándanos y un picnic italiano fácil	
Hare & Tortoise Pinot Noir 2022	16 69
Ciruela, cereza, especias y un granjero con un cigarro en la distancia.	
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	19 81
Ciruela madura, pimienta y especias.	
Biscardo Neropasso 2021 Frutos semisecos, ahumados, café	19 81

RED BY BOTTLE

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Sin filtrar, ciruelas, cacao y especias	69
Martingala Pinot Noir 2023	76
Pirathon Blue Shiraz 2022 Barossa ligeramente autoritario	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 OR Frutos rojos jugosos, violeta, gran quaffer	71
Mermelada de mora Sherrah Grenache 2023 PF , espesa	81
Galafrey Shiraz 2019 Bayas ricas, perfume especiado, taninos suaves	83
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2022	85
Mora, pimienta, tanino fino y final largo.	
John Duval Plexus SGM 2022 Frutos oscuros, hierbas secas	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021	104
Ciruelas sanguinas, arándanos, textura rica.	
Monte Bernardi Super Tuscan Merl/CS/CF/PV 2019	160
Taninos suaves y grandes, moras, minerales, especias dulces.	

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE