
BISTRO

1925

WHERE TRADITION MEETS INNOVATION

STARTER



Toasted Garlic Bread (V) \$7

烤蒜香面包
Bánh mì tỏi nướng

Tassel Smoked Salmon Bruschetta \$11

Smoked salmon, beetroot dip, capsicum finely chopped, alfalfa sprout, sliced radish, black sesame seeds, fresh lemon
烟熏三文鱼、甜菜根酱、精细切碎的甜椒、苜蓿芽、薄切萝卜、黑芝麻、新鲜柠檬
Cá hồi xông khói, sốt củ dền, ớt chuông băm nhỏ, rau mầm linh lăng, củ cải đỏ lát mỏng, mè đen, chanh tươi

Chilli Garlic Tomato Prawn \$16

Served with sourdough bread
辣椒蒜香番茄大虾 配酸欧包
Tôm sốt cà chua tỏi ớt ăn kèm bánh mì sourdough

Fried Calamari \$14

Lemon & pepper, roasted capsicum salsa, chilli, fresh herbs
香炸鱿鱼柠檬胡椒调味、烤甜椒莎莎酱、辣椒、新鲜香草
Mực chiên giòn vị chanh tiêu, sốt Salsa ớt chuông nướng, ớt, thảo mộc tươi

Italian Meat Ball \$15

With Napolitana sauce
意式肉丸搭配拿波里番茄酱
Thịt viên kiểu Ý với sốt cà Napolitana

Teriyaki Chicken Skewers \$18

Served with garden salad with teriyaki dressing
照烧鸡肉串 - 搭配田园沙拉和照烧酱
Xiên Gà Teriyaki - ăn kèm sa lát trộn với sốt Teriyaki

Baked Vegetable Stuffed Portabella Mushrooms (V | GF) \$15

Onion, zucchini, garlic, red pepper, sun-dried tomato, spinach, parmesan cheese, and balsamic glaze
焗烤大蘑菇、洋葱、西葫芦、大蒜、红椒、风干番茄、菠菜、帕尔玛干酪、意式黑醋酱
Nấm Portabella nhồi rau củ nướng - hành tây, bí ngòi, tỏi, ớt chuông đỏ, cà chua sấy khô, rau chân vịt, phô mai Parmesan và sốt giấm Balsamic

MAIN



Fish Taco

\$18

Battered fish, tortilla bread, corn kernels, lettuce, tomato, onion and tartare sauce

墨西哥夾餅 - 炸魚、玉米餅、玉米粒、生菜、番茄、洋葱和塔塔醬

Taco cá - Cá lắn bột chiên xù, bánh mì dẹt tortilla, bắp, xà lách, cà chua, hành tây và sốt tartare

Prawn Omelette (GF)

\$18

Eggs mixture with prawn, spinach, onion, roasted capsicum, mushroom, cheese, & gravy served with steamed rice & broccolini

虾仁煎蛋卷 - 鸡蛋混合虾仁、菠菜、洋葱、烤甜椒、蘑菇、芝士和肉汁, 配蒸米饭和西兰花苗

Trứng chiên ốp lết tôm - Trứng trộn tôm, rau chân vịt, hành tây, ớt chuông nướng, nấm, phô mai và sốt thịt ăn kèm cơm và bông cải xanh

Fish of the Day & Chips

\$20

Beer battered fish of the day, tartare sauce & chips

每日精選炸魚配薯条 - 啤酒炸漿炸魚, 塔塔醬和薯条

Món cá của ngày & Khoai tây chiên - Cá tẩm bột, sốt tartare và khoai tây chiên

Grilled Seafood Platter (GF | LF)

\$25

Prawns, squids, green mussels, scallops on shells, with black pudding, mushy peas, tartare sauce, fresh lemon

烤海鮮拼盘 - 虾、鱿鱼、青口贝、扇贝、配血肠、豌豆泥、塔塔醬、新鲜柠檬

Khay hải sản nướng - Tôm, mực, vẹm xanh, sò điệp, ăn kèm bánh pudding đen, đậu hũ nghiền, sốt tartare và chanh tươi

Baked Atlantic Salmon (GF | LF)

\$29

Served with Soba noodles, red radish, black sesame seeds, Tsuyu sauce & sliced orange

烤大西洋三文魚 - 配荞麦面、红萝卜、黑芝麻、日式荞麦面汁和橙片

Cá Hồi Đại Dương nướng - Dùng kèm mì Soba, củ cải đỏ, mè đen, sốt Nhật Tsuyu và cam cắt lát

Roast of the Day (Chef Selection)

\$16

Served with mashed potato, honey carrots, steamed broccolini & gravy

每日烤肉(主厨精选) - 配土豆泥、蜂蜜胡萝卜、小西蘭花和肉汁

Món nướng của ngày (Do đầu bếp chọn) - Dùng kèm khoai tây nghiền, cà rốt mật ong, bông cải xanh và sốt thịt

Wagyu Burger

\$19

Milk bun, beef wagyu patty, lettuce, tomato, pickles, caramelised onions, cheddar, mustard dressing & chips

和牛汉堡 - 奶香漢堡包、和牛肉餅、生菜、番茄、酸青瓜、焦糖洋葱、奶酪芥末醬和薯条

Burger bò Wagyu - Bánh mì sữa, thịt bò Wagyu, xà lách, cà chua, dưa chua, hành tây xào caramen, phô mai Cheddar, sốt mù tạt và khoai tây chiên

Lamb Shoulder (GF)

\$31

12hrs braised lamb shoulder, pilaf rice, salsa verde, tzatziki, lamb jus

羊肩肉 - 12小时炖羊肩, 香草飯、绿色莎莎醬、酸奶黃瓜醬、羊肉汁

Thịt vai cừu - Cừu hầm 12 giờ, cơm pilaf, sốt Salsa Verde, sốt sữa chua dưa chuột và nước sốt thịt cừu

BBQ Pork Ribs

\$26

Coleslaw, chips & pepper sauce

BBQ猪肋排 - 椰菜絲沙拉、薯条和胡椒醬

Sườn heo nướng BBQ – Sa lát bắp cải, khoai tây chiên và sốt tiêu

Tuscan Chicken Breast

\$19

Creamy sun-dried tomato sauce with garlic & spinach served with steamed rice & broccolini

托斯卡纳鸡胸肉 -奶油风干番茄醬、蒜香菠菜, 配蒸米饭和西兰花苗

Ức gà áp chảo - Sốt kem cà chua khô với tỏi và rau chân vịt ăn kèm cơm và bông cải xanh

1925 Schnitzel

\$22

Crumbed chicken breast, chips, salad & gravy

1925吉列雞胸 - 裹面包屑鸡胸肉、薯条、沙拉和肉汁

Ức gà lắn bột, khoai tây chiên, sa lát và nước sốt thịt

STEAK

Striploin 350gr <i>Grain-fed Black Angus</i> 西冷牛排 350克 谷饲黑安格斯 Thăn lưng bò 350gr - Bò đen Angus được nuôi bằng hạt ngũ cốc	\$32
Rump 350gr <i>Grain-fed Black Angus</i> 牛臀扒 350克 谷饲黑安格斯 Thăn đùi bò 350gr - Bò đen Angus được nuôi bằng hạt ngũ cốc	\$34
T-Bone 370gr <i>Grain-fed Black Angus</i> 安格斯 T 骨牛排 370克 Sườn bò chữ T 370gr - Bò đen Angus được nuôi bằng hạt ngũ cốc	\$38

ALL STEAKS ARE SERVED WITH
A CHOICE OF 1 SIDE & 1 SAUCE

所有牛排均附赠 1 种配菜和 1 种酱汁

TẤT CẢ CÁC MÓN BÒ BÍT TẾT ĐỀU KÈM
1 MÓN PHỤ & 1 LOẠI SỐT

SIDE: Mashed Potato & Broccolini / Chips & Garden Salad
配菜选择: 土豆泥 & 西兰花苗 / 薯条 & 田园沙拉
MÓN PHỤ: Khoai tây nghiền & Bông cải xanh / Khoai tây chiên & Sa lát trộn

SAUCE: gravy / mushroom / creamy peppercorn
酱汁选择: 肉汁 / 蘑菇汁 / 奶油胡椒汁
SỐT: nước sốt thịt / sốt nấm / sốt tiêu kem



PIZZA



Margherita (V) <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i> 番茄, 水牛奶酪, 罗勒 Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế	\$15
Pepperoni <i>Tomato base, fior di latte, mild pepperoni</i> 茄醬, 菲奥尔·迪·拉特奶酪, 意大利辣香肠 Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, xúc xích Pepperoni ít cay	\$18
House Supreme <i>Tomato base, fior di latte, leg ham, pepperoni, chorizo, mushroom, olives, capsicum, pineapple</i> 茄醬, 菲奥尔·迪·拉特奶酪, 火腿, 意大利辣香肠, 西班牙香肠, 蘑菇, 橄榄, 甜椒, 菠萝 Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, giảm bông heo muối, xúc xích Pepperoni, thịt heo muối, nấm, quả ô liu, ớt chuông, dứa	\$22
Meat Lover <i>Tomato base, fior di latte, leg ham, pepperoni, chorizo salami</i> 茄醬, 菲奥尔·迪·拉特奶酪, 火腿, 意大利辣香肠, 西班牙香肠, 萨拉米香肠 Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, giảm bông heo muối, xúc xích Pepperoni, thịt heo muối	\$21
Prawn, Roasted Capsicum & Chilli <i>Tomato base, fior di latte, prawn, roasted capsicum, onion & chilli</i> 茄醬, 菲奥尔·迪·拉特奶酪, 虾, 烤甜椒, 洋葱与辣椒 Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, tôm, ớt chuông nướng, hành & ớt	\$24
Antipasto <i>Tomato base, fior di latte, prosciutto, artichoke, roasted capsicum, olives, semi-dried tomato, baby rocket, parmesan & olive oil</i> 茄醬, 菲奥尔·迪·拉特奶酪, 火腿, 朝鲜蓟, 烤甜椒, 橄榄, 半干番茄, 嫩火箭菜, 帕尔马干酪和橄榄油 Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, thịt heo muối Prosciutto, bông atisô, ớt chuông nướng, quả ô liu, cà chua sấy khô, rau rocket non, phô mai Parmesan & dầu ô liu	\$23
Vegetarian Ortolana (V) <i>Tomato base, fior di latte, zucchini, eggplant, mushroom, olives, fresh rocket, olive oil</i> 茄醬, 菲奥尔·迪·拉特奶酪, 西葫芦, 茄子, 蘑菇, 橄榄, 新鲜火箭菜, 橄榄油 Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, bí ngòi, cà tím, nấm, quả ô liu, rau rocket, dầu ô liu	\$19

PASTA



Garlic Prawns & Tomato Black Linguine

\$22

Black linguine pasta coated in tomato & garlic butter sauce and topped with seared prawns

蒜香虾仁番茄黑色宽面条 - 黑色宽面条, 蒜香牛油蕃茄酱, 大虾

Mì Ý mực đen phủ sốt cà chua bơ tỏi và tôm áp chảo

Spaghetti Bolognese

\$18

Tomatoes, minced beef, garlic, and herbs

意大利肉酱面 - 番茄、碎牛肉、大蒜和香草

Mì Ý sốt cà chua, thịt bò băm, tỏi và các loại thảo mộc

Beef Ragu Pappardelle

\$21

Tender beef slow-cooked in garlic & tomato sauce with pappardelle pasta & parmesan

牛肉意式拉古宽面 - 嫩牛肉慢炖在蒜香番茄酱中, 配上宽面条和帕尔马干酪

Mì Ý Pappardelle thịt bò hầm, sốt tỏi cà chua và phô mai Parmesan

Linguine with Garlic & Cherry Tomato (V)

\$18

Tomato sugo, roasted cherry tomatoes, basil pesto

蒜香樱桃番茄意面 - 番茄酱、烤樱桃番茄、罗勒香蒜酱

Sốt cà chua nghiền kiểu Ý, cà chua bi nướng, sốt húng quế kiểu Ý

Fettuccine Boscaiola

\$19

Smoky bacon, creamy mushroom Madeira sauce & parmesan

意大利寬麵配煙肉忌廉蘑菇醬汁, 帕瑪森起司

Mì Ý thịt heo xông khói, sốt kem nấm Madeira và phô mai Parmesan

Creamy Chicken Mushroom Penne

\$19

Seared chicken strips, creamy garlic mushroom sauce & parmesan

忌廉鸡肉蘑菇通心粉 - 煎鸡肉条、大蒜、忌廉蘑菇酱和帕尔马干酪

Mì Ý gà áp chảo, sốt kem nấm tỏi và phô mai Parmesan

SALAD

Greek Salad

\$15

Cos lettuce, cherry tomato, cucumber, onion, capsicum, olives, feta cheese, mint leaves, balsamic dressing

希腊沙拉 - 罗马生菜、樱桃番茄、黄瓜、洋葱、灯笼椒、橄榄、菲达奶酪、薄荷叶、意式黑醋酱

Rau xà lách, cà chua bi, dưa chuột, hành tây, ớt chuông, quả ô liu, phô mai Feta, lá bạc hà, sốt giấm Balsamic

Caesar Salad

\$15

Cos lettuce, crispy bacon, croutons, eggs, parmesan, house Caesar dressing

凯撒沙拉 - 罗马生菜、脆培根、面包丁、鸡蛋、帕尔马干酪、自制凯撒酱

Rau xà lách, thịt xông khói giòn, bánh mì nướng, trứng, phô mai parmesan, sốt Caesar nhà hàng tự làm

Vegetable Stacks (V)

\$19

Assorted mushrooms, eggplant, sweet potato, halloumi cheese, wild spinach with Napoli sauce and a side of sourdough bread

素食拼盘 - 什锦蘑菇、茄子、蕃薯、羊奶酪奶酪、野菠菜配那不勒斯蕃茄酱, 附欧包

Nấm tổng hợp, cà tím, khoai lang, phô mai Halloumi, rau chân vịt kèm sốt Napoli và bánh mì sourdough

Grilled Vegetable Salad (GF | LF)

\$18

Grilled sweet potatoes, zucchini, semi-dried tomato, pumpkin, capsicum, corn, truffle oil & balsamic dressing

烤蔬菜沙拉 - 烤蕃薯、西葫芦、半干番茄、南瓜、灯笼椒、玉米、松露油和意式黑醋酱

Khoai lang nướng, bí ngòi, cà chua sấy khô, bí đỏ, ớt chuông, bắp, dầu nấm truffle & sốt giấm Balsamic

ADD / 添加 / Gợi thêm

Smoked Salmon / 烟熏三文鱼 / Cá hồi xông khói **\$6**

Chicken / 鸡肉 / Gà **\$6**

Prawns / 虾 / Tôm **\$7**



SIDES



Steamed Rice / 蒸米饭 / Cơm hấp	\$4
Creamy Mashed Potato / 土豆泥 / Khoai tây nghiền	\$5
Potato Chips / 薯条 / Khoai tây chiên <i>Smoked paprika salt</i> / 烟熏辣椒盐 / Muối ớt xông khói	\$5
Roasted Vegetables / 烤蔬菜 / Rau củ nướng	\$6
Garden Salad / 田园沙拉 / Sa lát trộn	\$4

KID MEAL

12 YEARS
AND UNDER

Battered Fish & Chips / 炸鱼和薯条 / Cá lăn bột chiên xù & Khoai tây chiên	\$10
Spaghetti Bolognese / 意大利肉酱面 / Mỳ Ý sốt thịt bò băm	\$10
Chicken Nuggets & Chips / 鸡块和薯条 / Gà miếng chiên giòn & Khoai tây chiên	\$10
Cheeseburger & Chips / 芝士汉堡和薯条 / Burger phô mai & Khoai tây chiên	\$10

DESSERT

Crème Brûlée / 焦糖布丁 / Bánh kem cháy Crème Brûlée	\$10
Belgian Waffles / 比利时华夫饼 / Bánh Waffle Bỉ <i>Mixed berry sauce & ice cream</i> / 混合浆果酱和冰淇淋 / Sốt dâu hỗn hợp & kem tươi	\$12

TRADING HOURS & CONTACT

MONDAY	Closed
TUESDAY	11:45am – 2:30pm & 5:30pm – 8:30pm
WEDNESDAY	11:45am – 2:30pm & 5:30pm – 8:30pm
THURSDAY	11:45am – 2:30pm & 5:30pm – 8:30pm
FRIDAY	11:45am – 2:30pm & 5:30pm – 9:00pm
SATURDAY	11:45am – 2:30pm & 5:30pm – 9:00pm
SUNDAY	11:45am – 3:00pm & 5:30pm – 8:30pm

Last orders 15 minutes before closing

SURCHARGES

A 10% surcharge is applicable on Public Holidays.
Visa/Master Card: 1.5% | American Express: 2.0%

BOOKINGS & ENQUIRIES

(02) 9727 3600

Bistro 1925 practices the responsible service of alcohol.