
BISTRO 1925



WHERE TRADITION
MEETS INNOVATION

STARTER



Toasted Garlic Bread (V) \$8

烤蒜香面包

Bánh mì tỏi nướng

Seared Prawns Bruschetta \$14

Pan-seared prawns served on toasted bruschetta, with fresh tomato salsa and balsamic glaze

香煎大虾配烤意式面包, 佐以新鲜番茄莎莎和香醋酱

Tôm áp chảo ăn kèm bánh mì nướng tỏi, dùng với sốt cà chua tươi và sốt giấm balsamic

Chilli Garlic Tomato Prawn \$19

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 \$17

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

Grilled Calamari \$16

With Thai sauce

泰式酱烤鱿鱼

Mực nướng sốt Thái

Grilled Pumpkin, Cheese, Walnuts & Honey Mustard Dressing (V | GF) \$16

烤南瓜配芝士、核桃及蜂蜜芥末酱

Bí ngô nướng kèm phô mai, hạt óc chó và sốt mù tạt mật ong

MAIN

Fish Taco **\$19**

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、洋蔥和塔塔醬

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

Roast of the Day (Chef Selection) **\$17**

Served with mashed potato, honey carrots, steamed seasonal vegetable & gravy

每日烤肉(主廚精選) - 配土豆泥、蜂蜜胡蘿蔔、時令蔬菜和肉汁

Món nướng của ngày (Do đầu bếp chọn) - Dùng kèm khoai tây nghiền, cà rốt mật ong, rau củ theo mùa và sốt thịt

Seafood Platter (GF | LF) **\$27**

Baked prawns, squids, green mussels, pieces, charred lemon and chilli lemon herb sauce

海鮮拼盤 - 烤大蝦、魷魚、青口貝、魚片, 配炙燒檸檬及辣味檸檬香草醬

Đĩa Hải Sản - Tôm nướng, mực, vẹm xanh, cá cắt miếng, kèm chanh nướng và sốt chanh ớt thảo mộc

1925 Schnitzel **\$23**

Crumbed chicken breast, chips, salad & gravy

吉列雞胸 - 裹面包屑雞胸肉、薯條、沙拉和肉汁 1925

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

Fish of the Day & Chips **\$22**

Beer battered fish of the day, tartare sauce & chips

每日精選炸魚配薯條 - 啤酒炸漿炸魚, 塔塔醬和薯條

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

Lamb Shank **\$34**

12 hour braised lamb shank, served with mashed potato, broccolini, corn rib & cheese tuile

12小时慢炖羊小腿, 搭配土豆泥、西兰花苗、玉米排和芝士脆片

Chân cừu hầm trong 12 tiếng, ăn kèm khoai tây nghiền, bông cải xanh mini, bắp nướng và bánh phô mai giòn



Veggie Omelette (GF) (V)**\$20**

Egg mixture with spinach, onion, roasted capsicum, mushroom, mozzarella cheese, served with steamed rice & broccolini and napolitana sauce

芙蓉混合菠菜、洋葱、烤灯笼椒、蘑菇和马苏里拉奶酪，搭配蒸米饭、西兰花苗和拿坡里番茄酱

Trứng với rau chân vịt, hành tây, ớt chuông nướng, nấm, phô mai mozzarella, ăn kèm cơm hấp, bông cải xanh và Sốt Cà Chua Napolitana

Pan-Fried Chicken Supreme with Hollandaise Sauce**\$21**

Pan-fried skin-on chicken breast with hollandaise sauce served with roast potatoes, cherry tomatoes, rocket salad with balsamic glaze

香煎带皮鸡胸肉佐荷兰酱，搭配烤马铃薯、樱桃番茄和淋上意大利香醋酱的芝麻菜沙拉

Ức gà còn da áp chảo, dùng kèm sốt Hollandaise, khoai tây nướng, sa lát rau rocket và cà chua bi với sốt giấm balsamic

Baked Atlantic Salmon (GF | LF)**\$31**

Served with grilled seasonal vegetable

烤三文鱼配时令蔬菜

Cá Hồi Đại Dương nướng – Dùng kèm rau củ theo mùa

Black Pepper Beef Ribs**\$35**

Served with grilled cherry tomatoes and seasonal vegetable

黑胡椒牛肋排 - 配烤樱桃番茄及时令蔬菜

Sườn Bò Sốt Tiêu Đen – Ăn kèm cà chua bi nướng và rau củ theo mùa

BBQ Pork Ribs**\$30**

Coleslaw, chips & pepper sauce

BBQ猪肋排 - 椰菜丝沙拉、薯条和胡椒酱

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



STEAK

Striploin 350gr

\$35

Grain-fed Black Angus

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

Rump 350gr

\$36

Grain-fed Black Angus

牛臀扒 350克 谷饲黑安格斯

Thăn đùi bò 350gr - Bò đen Angus được nuôi bằng hạt ngũ cốc

T-Bone 370gr

\$39

Grain-fed Black Angus

安格斯 T 骨牛排 370克

Sườn bò chữ T 370gr - Bò đen Angus được nuôi bằng hạt ngũ cốc

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 & Seasonal Vegetable / Chips & Garden Salad

配菜选择: 土豆泥 & 时令蔬菜 / 薯条 & 田园沙拉

MÓN PHỤ: Khoai tây nghiền & Rau củ theo mùa / 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) \$16

Tomato, buffalo mozzarella, basil

番茄, 水牛奶酪, 罗勒

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế

Pepperoni \$20

Tomato base, fior di latte, mild pepperoni

茄醬, 菲奥爾·迪·拉特奶酪, 意大利辣香腸

Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, xúc xích Pepperoni ít cay

House Supreme \$25

Tomato base, fior di latte, leg ham, pepperoni, chorizo, mushroom, olives, capsicum, pineapple

茄醬, 菲奥爾·迪·拉特奶酪, 火腿, 意大利辣香腸, 西班牙香腸, 蘑菇, 橄欖, 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, dưa

Meat Lover \$23

Tomato base, fior di latte, leg ham, pepperoni, chorizo salami

茄醬, 菲奥爾·迪·拉特奶酪, 火腿, 意大利辣香腸, 西班牙香腸, 萨拉米香腸

Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, giảm bông heo muối, xúc xích Pepperoni, thịt heo muối

Prawn, Roasted Capsicum & Chilli \$25

Tomato base, fior di latte, prawn, roasted capsicum, onion & chilli

茄醬, 菲奥爾·迪·拉特奶酪, 蝦, 烤甜椒, 洋葱与辣椒

Sốt cà chua, kem sữa nguyên vị, tôm, ớt chuông nướng, hành & ớt

Vegetarian Mexican \$20

BBQ sauce base, fior di latte, pickled jalapeno, semi dried tomato, pineapple, capsicum, & olives

以燒烤醬為底, 配義式乳酪、醃墨西哥辣椒、半乾番茄、鳳梨、彩椒及橄欖

Sốt nướng BBQ làm nền, phô mai Fior di Latte, ớt jalapeno ngâm, cà chua bán khô, dưa, ớt chuông và ô liu

PASTA



Garlic Prawns & Tomato Ai Nero

\$25

Black Squid Ink Spaghetti coated in tomato & garlic butter sauce and topped with seared prawns

黑墨魚汁意大利麵, 拌番茄蒜香奶油醬, 並佐煎大蝦

Mỳ Ý mực đen trộn sốt bơ tỏi cà chua, ăn kèm tôm áp chảo

Garlic Baby Octopus Pappardelle

\$23

Pappardelle tossed with garlic baby octopus, sun dried tomato, chilli flakes, green peas, parsley & truffle oil.

帕帕尔德宽面拌蒜香小章鱼、风干番茄、辣椒碎、青豆、欧芹和松露油

Mì Ý dẹt pappardelle xào bạch tuộc sữa với tỏi, cà chua sấy khô, ớt bột, đậu Hà Lan, rau nõng tây và dầu nấm truffle

Fettuccine Boscaiola

\$21

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 Mushroom Penne (V)

\$15

Creamy garlic mushroom sauce & parmesan

奶油蒜香蘑菇醬配帕瑪森芝士

Sốt kem nấm tỏi với phô mai Parmesan

*Add Chicken / 加鸡肉 / Thêm Gà \$6

SALAD

Greek Salad

\$17

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

\$17

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

Grilled Vegetable Salad (GF | LF)

\$20

Grilled sweet potatoes, pumpkin, beetroot, carrots, potatoes & semi-dried tomato with balsamic dressing

烤蔬菜沙拉 - 烤地瓜、南瓜、甜菜根、胡蘿蔔、馬鈴薯及半乾番茄, 配香醋醬

Salad Rau Củ Nướng - Khoai lang, bí ngô, củ dền, cà rốt, khoai tây và cà chua bán khô nướng, ăn kèm 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 Smoked paprika salt / 烟熏辣椒盐 / Muối ớt xông khói	\$5
Seasonal 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

Ice Cream Selection / 冰淇淋選擇 / Kem Tuyết Chọn Lựa	
· 2 Flavours	\$10
· 3 Flavours	\$15
Served with fresh fruit garnish / 附 鮮果裝飾 / Phục vụ kèm trang trí trái cây tươi	
Belgian Waffles / 比利时华夫饼 / Bánh Waffle Bỉ	\$12
Mixed berry sauce & ice cream / 混合浆果酱和冰淇淋 / Sốt dâu hỗn hợp & kem tươi	

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.