BISTRO 1925









WHERE TRADITION
MEETS INNOVATION





Allergies, Dietary Request & Surcharges

Please advice our staff of any dietary requirements of food allergies before ordering.
Our kitchen handles common allergens, and we cannot guarantee dishes will be completely free from traces. Menu changes, substitutions and special requests may incur an additional charge.

A 10% surcharge applies on public holidays

STARTER

A 10% APPLIES TO NON-MEMBERS

	MEMBER
Garlic Focaccia (V) 烤蒜香面包 Bánh mì tỏi nướng	**$9**
8inch Garlic Pesto Pizza 8英寸蒜香青酱披萨 Pizza sốt pesto tỏi 8 inch	**$15**
Seared Prawns Bruschetta (M) *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	**$16**
Chilli Garlic Tomato Prawn (M) *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	**$20**
Fried Calamari (M) *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	**$17**
BBQ Spiced Calamari (M) *Marinated Southern Calamari with Thai dipping sauce* 醃製南澳魷魚配泰式蘸醬 Mực Nam Úc tẩm ướp, dùng kèm xốt chấm Thái.	**$19**
Crispy Pork Belly Taco *Crispy pork belly, tortilla bread, mixed salad with Thai & sweet spicy hoisin sauce* 脆皮五花肉塔可 - 脆皮五花肉、墨西哥薄饼、混合沙拉, 配泰式酱及甜辣海鲜酱 Taco ba rọi heo quay giòn - Ba rọi heo quay giòn, bánh tortilla, salad trộn, kèm sốt Thái và sốt hoisin cay ngọt	**$20**
Grilled Signature Vegetarian (V | GF) *Pumpkin, zuchinni, eggplant, sundried tomato & pesto dessing* 南瓜、翠玉瓜、茄子、風乾番茄及青醬 Bí đỏ, bí ngòi, cà tím, cà chua phơi khô và xốt pesto.	**$17**

SEAFOOD ORIGIN

A = Australia | I = Imported | M=Mixed Origin
GF= Gluten Free | DF= Dairy Free | V=Vegetarian

MAIN

A 10% APPLIES TO NON-MEMBERS

	MEMBER
Fish Taco (M) *Battered fish, tortilla bread, corn kernels, lettuce, tomato, onion and tartare sauce* 墨西哥夾餅 - 炸鱼、玉米饼、玉米粒、生菜、番茄、洋葱和塔塔酱 Taco cá - Cá lăn bột chiên xù, bánh mì dẹt tortilla, bắp, xà lách, cà chua, hành tây và sốt tartare	**$21**
Roast of the Day (Chef Selection) *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	**$18**
Seafood Platter (GF | DF) (M) *Baked prawns, squid, green mussels, fish pieces, charred lemon and chilli lemon herb sauce* 海鮮拼盤 – 焗烤大蝦、魷魚、青口及魚塊, 配炙烤檸檬及香辣檸檬香草醬 Đĩa Hải Sản – Tôm, mực, vẹm xanh và cá đút lò, Dùng kèm chanh nướng xém và xốt thảo mộc chanh ớt.	**$29**
1925 Schnitzel *Crumbed chicken breast, chips, salad & gravy* 吉列雞胸 - 裹面包屑鸡胸肉、薯条、沙拉和肉汁 1925 Ức gà lăn bột, khoai tây chiên, sa lát và nước sốt thịt	**$24**
Fish of the Day & Chips (M) *Beer battered fish of the day, tartare sauce & chips* 每日精選炸魚配薯条 - 啤酒炸漿炸鱼, 塔塔酱和薯条 Món cá của ngày & Khoai tây chiên - Cá tẩm bột, sốt tartare và khoai tây chiên	**$23**
Lamb Shank *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	**$36**

SEAFOOD ORIGIN
A = Australia | I = Imported | M=Mixed Origin
GF= Gluten Free | DF= Dairy Free | V=Vegetarian

	MEMBER
Veggie Omelette (V | GF) *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醬 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	**$22**
Pan-Fried Chicken Breast with Hollandaise Sauce *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、櫻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	**$23**
Baked Atlantic Salmon (GF | DF) (M) *Served with grilled seasonal vegetable* 烤三文魚配時令蔬菜 Cá Hồi Đại Dương nướng – Dùng kèm rau củ theo mùa	**$33**
Slow-Cooked Black Pepper Beef Ribs *Served with grilled cherry tomatoes, seasonal vegetables & black pepper sauce* 慢煮黑椒牛肋骨 - 配烤車厘茄、時令蔬菜及黑椒汁 Sườn Bò Hầm Tiêu Đen – Dùng kèm cà chua bi nướng, rau củ theo mùa và xốt tiêu đen	**$36**
BBQ Pork Ribs *Coleslaw, chips & pepper sauce* BBQ猪肋排 - 椰菜絲沙拉、薯条和胡椒酱 Sườn heo nướng BBQ – Sa lát bắp cải, khoai tây chiên và sốt tiêu	**$32**
Beef Cheek Rendang *Served with steamed rice & salad* 仁当牛脸颊肉配白饭及沙拉 Má bò Rendang ăn kèm cơm trắng và salad	**$32**

SEAFOOD ORIGIN
A = Australia | I = Imported | M=Mixed Origin
GF= Gluten Free | DF= Dairy Free | V=Vegetarian

STEAK

	MEMBER
Striploin 350gr *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	**$37**
Rump 350gr *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	**$36**
T-Bone 370gr *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	**$39**

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

SEAFOOD ORIGIN

A = Australia | I = Imported | M=Mixed Origin

GF= Gluten Free | DF= Dairy Free | V=Vegetarian

PIZZA

A 10% APPLIES TO NON-MEMBERS

	MEMBER
Margherita (V) *Tomato, buffalo mozzarella, basil* 番茄, 水牛奶酪, 罗勒 Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế	**$17**
Pepperoni *Tomato base, fior di latte, mild pepperoni* 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	**$21**
Smoked House Supreme *Tomato base, fior di latte, leg ham, pepperoni, chorizo, mushroom, olives, capsicum, pineapple* 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, giăm bông heo muối, xúc xích Pepperoni, thịt heo muối, nấm, quả ô liu, ớt chuông, dứa	**$26**
Meat Lover *Tomato base, fior di latte, leg ham, pepperoni, chorizo salami* 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, giăm bông heo muối, xúc xích Pepperoni, thịt heo muối	**$25**
Seafood Pizza (I) *Tomato base, fior di latte, prawn, mussel, calamari, roasted capsicum, black olive, onion & chilli flakes* 海鲜披萨 - 番茄酱底、鲜牛奶马苏里拉芝士、虾、青口贝、鱿鱼、烤甜椒、黑橄榄、洋葱及辣椒碎 Pizza hải sản - Đế sốt cà chua, phô mai mozzarella sữa bò tươi, tôm, vẹm, mực, ớt chuông nướng, ô liu đen, hành tây và ớt khô vụn	**$27**
Vegetarian Mexican *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, dứa, ớt chuông và ô liu	**$22**

SEAFOOD ORIGIN

A = Australia | I = Imported | M=Mixed Origin

GF= Gluten Free | DF= Dairy Free | V=Vegetarian

PASTA

MEMBER

Garlic Prawns & Tomato Al Nero (M) **$26**

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

Fettuccine Boscaiola **$22**

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

Ricotta Spaghettini (V) **$22**

Ricotta, olive oil, herbs, Parmesan

意大利乳清芝士幼意粉 - 乳清芝士、橄欖油、香草及巴馬臣芝士

Mì Ý Sợi Nhỏ Phô Mai Ricotta - Phô mai ricotta, dầu ô liu, thảo mộc và phô mai Parmesan

Chicken Pink Penne Pasta **$24**

Semi-dried tomato, with mild spicy Napoli sauce

粉紅醬長通粉 - 半風乾番茄配微辣拿坡里番茄醬

Mì Penne Xốt Hồng - Cà chua sấy bán khô với xốt Napoli cay nhẹ



SEAFOOD ORIGIN

A = Australia | I = Imported | M=Mixed Origin

GF= Gluten Free | DF= Dairy Free | V=Vegetarian

SALAD

A 10% APPLIES TO NON-MEMBERS

MEMBER

Caesar Salad **$18**

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

凱撒沙拉 - 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) **$21**

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 bánkhô nướng, ăn kèm sốt giấm balsamic

Healthy Protein Bowl **$23**

BowlSoba noodles, hot smoked salmon, edamame, broccolini, avocado, mushroom, spinach, feta, & green goddess 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

Tô Dinh Dưỡng Giàu Đạm - Mì soba, cá hồi hun khói nóng, đậu nành Nhật, bông cải xanh non, bơ, nấm, rau bina, phô mai feta và xốt Green Goddess.

ADD / 添加 / **Gọi thêm**

Smoked Salmon (I) / 烟熏三文鱼 / Cá hồi xông khói **$6**

Chicken / 鸡肉 / Gà **$6**

SEAFOOD ORIGIN

A = Australia | I = Imported | M=Mixed Origin

GF= Gluten Free | DF= Dairy Free | V=Vegetarian

A 10% APPLIES TO NON-MEMBERS

SIDES

	MEMBER
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	**$6**
Seasonal Vegetables / 烤蔬菜 / Rau củ nướng	**$8**
Garden Salad / 田园沙拉 / Sa lát trộn	**$5**

KID MEAL

12 YEARS AND UNDER

Battered Fish & Chips (M) / 炸鱼和薯条 / Cá lăn bột chiên xù & Khoai tây chiên	**$11**
Spaghetti Bolognese / 意大利肉酱面 / Mỳ Ý sốt thịt bò bằm	**$11**
Chicken Nuggets & Chips / 鸡块和薯条 / Gà miếng chiên giòn & Khoai tây chiên	**$11**
Cheeseburger & Chips / 芝士汉堡和薯条 / Burger phô mai & Khoai tây chiên	**$11**

DESSERT

ICE CREAM SELECTION
PLEASE ORDER AT THE COUNTER

1 Scoop | 2 Scoops | 3 Scoops	**$5 | $9 | $14**
Belgian Waffles / 比利时华夫饼 / Bánh Waffle Bỉ Mixed berry sauce & ice cream / 混合浆果酱和冰淇淋 / Sốt dâu hỗn hợp & kem tươi	**$13**

SEAFOOD ORIGIN
A = Australia | I = Imported | M=Mixed Origin
GF= Gluten Free | DF= Dairy Free | V=Vegetarian

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.

BOOKINGS & ENQUIRIES

(02) 9727 3600

Bistro 1925 practices the responsible service of alcohol.