

SIRE

BEACHFRONT RESTAURANT





Sire Beachfront Restaurant is the perfect spot to enjoy a meal with the stunning backdrop of the Andaman Sea. From breakfast to dinner, our restaurant serves a variety of international and local dishes, ensuring a memorable dining experience.

Whether you're starting your day with a hearty breakfast or unwinding with a romantic dinner by the beach, Sire Beachfront Restaurant offers a culinary journey that combines flavors, freshness, and a breathtaking view.

Please Inform The Staff If You Have Any Food Allergies or Dietary Requirements.

 = Seafood |  = Pork |  = Nuts |  = Vegetarian

MDR = Medium Rare |  = Medium Spicy |  = Spicy

Chef RECOMMENDATION MENU

STIR-FRIED SEA PRAWNS WITH
ROCK SALT & FRESH CHILI 🐟 320.-
กุ้งผัดพริกเกลือ

STIR-FRIED SQUID WITH
SALTED EGG YOLK 🐟 360.-
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

DEEP-FRIED WHOLE SEABASS
WITH FISH SAUCE AND
GREEN MANGO SALAD 🐟 450.-
ปลากระพงทอดน้ำปลา

HONEY-ROASTED
PORK SPARE RIBS 🐷 360.-
ซี่โครงหมูเสวย

STEAMED WHOLE SEABASS
IN SOY SAUCE 🐟 450.-
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว



All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge

Thai APPETIZERS & SALADS

POR PIA PHAK 🌱

ปอเปี๊ยะผัก

Deep-fried Vegetarian Spring Roll

230.-

SA-TAY GAI 🍗

สะเต๊ะไก่

Grilled Chicken Satay Skewers served with Peanut Sauce and Toasted Bread

230.-

LA FLORA SOM TAM 🐟 🌱

ส้มตำลาฟลอรา

Traditional Green Papaya Salad with Roasted Chicken Hip

320.-

FLORA ROEM A-ROY 🐟 🍗 🌱

ฟลอรารวมอร่อย

Combination Thai Appetizers:
Prawn Spring Roll, Crispy Pork Noodle,
Chicken Satay, Traditional Prawn Salad

320.-



All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge

NUE NAM TOK

เนื้อวากิวออสเตรเลียย่างน้ำตก

Grilled Australian Wagyu Steak
served with Green Mango Salad
and Dried Chili Sauce

470.-



All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge



Curries & SOUPS

KAENG KATI GAI แกงกะทิไก่

240.-

Simmered Coconut Milk Red Curry
with Chicken, Pineapple & Green Kale

GAENG KIEW WAAN

240.-

แกงเขียวหวาน (CHICKEN/PORK/BEEF)

Green Curry with Chicken, Pork or Beef,
Eggplant, and Sweet Basil Leaves

TOM YUM ต้มยำกุ้ง/ซีฟู้ด

260.-

(SHRIMP/SEAFOOD)

Traditional Sour and Spicy Thick Cream Soup
with Tiger Prawn or Seafood

KAENG MASSAMAN NUE

470.-

แกงมัสมั่นเนื้อ

Australian Wagyu Beef with Massaman
Curry Simmered in Coconut Milk

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่

240.-

Chicken Soup with Thai Herbs &
Mushrooms in Coconut Milk

GAENG PHED PED YANG

240.-

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Red Curry with Roasted Duck, Pineapple,
Grape, Lychee and Cherry Tomato

PANANG CURRY

470.-

พะแนงเนื้อวากิวออสเตรเลีย

Australian Wagyu Beef with Panang
Red Curry Simmered in Coconut Milk

All prices are inclusive of 7% VAT
and 10% service charge

Rice & NOODLES

KHAO PHAD

ข้าวผัด (CHICKEN/BEEF)

Thai Fried Rice with Chicken or Beef

240.-

KHAO PHAD SEAFOOD

ข้าวผัด (SHRIMP/CRAB MEAT)

Thai Fried Rice with Prawn or Crab Meat

260.-

MEE LA FLORA

ผัดหมี่สะบ่า

Stir-fried Egg Noodles with Chicken and River Prawn, topped with Fried Egg and Crispy Shallots

320.-

KHAO OB SAPPAROD

ข้าวอบสับปะรด (กุ้งแม่น้ำ, เนื้อปู, หมูหยอง)

Traditional Style Baked Pineapple Fried Rice with Crab Meat, River Prawn, and Shredded Crispy Pork

380.-



PHAD THAI LA FLORA

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำลา ฟลอรา



Original Thai-style Fried Noodles with BBQ River Prawn

320.-



All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge

Main COURSES

STIR-FRIED CRAB MEAT IN YELLOW CURRY SAUCE 🐟

620.-

เนื้อปูผัดผงกะหรี่

BROCCOLI PHAD GOONG 🐟

280.-

กุ้งผัดบร็อกโคลี่

Stir-fried Tiger Prawn with Broccoli and Oyster Sauce

PLA KA PONG PHAD CHA 🐟

280.-

ปลากระพงชิ้นผัดฉ่า 🌿

Stir-fried Fillet White Snapper with Green Peppercorn, Red Chili and Thai Herbs

GOONG LAI SUE SAUCE MA-KHAM 🐟

290.-

กุ้งลายเสือซอสมะขาม

Deep-fried Tiger Prawn with Sweet Tamarind Sauce

GAI PHAD MA MAUNG

290.-

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Stir-fried Chicken with Roasted Chili Paste and Cashew Nuts

SEAFOOD PHAD NAM PRIG PAO 🐟

380.-

ซีฟู้ดผัดน้ำพริกเผา

Stir-fried U.S. Scallops, Tiger Prawns, NZ. Mussels and Squid with Roasted Chili Paste Sauce

NUE KHA PAO

470.-

ผัดกะเพราเนื้อวากิว

Australian Wagyu with Garlic, Hot Basil and Oyster Sauce

Whole Fish

MENU (700 GRM.)

PLA KA PONG PRIEW WANN 🐟

450.-

ปลากระพงเปรี้ยวหวาน

Stir-fried Fillet White Snapper with Sweet and Sour Sauce

PLA GAO RAD PRIG 🐟

450.-

ปลาเก๋าราดพริก

Deep-fried Whole Garouper with Fresh Garlic, Chili & Green Peppercorn Sauce

PLA KAPONG NUNG MA NOW 🐟

450.-

ปลากระพงนึ่งมะนาว 🌿

Steamed Whole White Snapper with Lime Juice & Chili Sauce

All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge



Japanese FAMOUS



MATSU NIGIRI SUSHI

890.-

Sushi Rice topped with Tuna, Salmon, Scallop, Octopus, Saba, Eel, Foie Gras, Prawn, Surf Clam

(SHARING PLATTER FOR 2 PERSONS)

JAPANESE SUSHI ROLL

890.-

Sushi Rice and Seaweed: Flame-torched Salmon topped with Foie Gras, Crab Stick, Crispy Prawn, Sweet Omelette, served with Special Sauce

(SHARING PLATTER FOR 2 PERSONS)



MATSU SASHIMI

990.-

Tuna, Salmon, Octopus, Scallop, Surf Clam served with Wasabi, Japanese Soy Sauce and Pickled Ginger

(SHARING PLATTER FOR 2 PERSONS)



All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge

International Cuisine



CHICKEN CAESAR SALAD 290.-

ชีซ่าสลัดไก

La Flora Style Grilled Romaine Cos with Chicken Breast, Tomato, Avocado, Boiled Quail Egg and Anchovy Caesar Dressing

GOLDEN CALAMARI 290.-

ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังและถั่วอัลมอนด์

Crispy Squid coated with Almond and Breadcrumbs, served with Spicy Mango Sauce

CHICKEN BURRITO 330.-

ไก่เบอร์ริโต

Baked Mexican-style Chicken with Rice, Cheese, Tortilla and Guacamole

CHICKEN SALSA SALAD 290.-

สลัดไก่กรอบ ซัลซามะม่วง

Crispy Chicken Salad with Guacamole, Crispy Tortilla, Tomato, Mango Salsa, and Spicy Mango Dressing



SIRE SALAD (MDR) 370.-

สลัดทูน่า

Pan-seared Sesame Seed Ahi Tuna Tataki with Guacamole, Mango and Japanese Sauce

Starters & SALADS

FRENCH FRIES 220.-

มันฝรั่งทอด

Fried Steak-cut Potatoes

GARLIC BREAD 280.-

ขนมปังอบเนยกระเทียม

Crispy French Baguette with Garlic Butter

BRUSCHETTA 280.-

บรูเชตตามะม่วง, มะเขือเทศ

Mango Relish, Tomato, Sweet Basil and Balsamic Reduction on Crispy French Baguette

CAPRESE SALAD 290.-

สลัดมะเขือเทศและชีสมอสซาเรล่า

Fresh Soft Mozzarella and Tomato Salad with Balsamic Glaze, Basil Oil and Pesto Sauce

Soups

LOBSTER BISQUE 260.-

ซุปครีมกุ้งมังกร

Roasted Lobster Cream Soup with Tender Lobster Meat

TRUFFLE SOUP 280.-

ซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Creamy Truffle Mushroom Soup with Grilled Pancetta and Scallops

All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge

Sandwiches & BURGERS

CHICKEN SANDWICH

290.-

แซนวิชไก่

Crispy Chicken, Grilled Ham and Melted Cheese on Sundried Tomato Bread with Garlic Butter

TUNA MELT

290.-

ทูน่าเมลท์

Classic Tuna, Avocado, Tomato and Melted Cheese on Austrian Pocket Bread with Garlic Butter

CLUB 'LA FLORA'

300.-

คลับแซนวิช ลา ฟลอรา

Grilled Chicken, Cheddar Cheese, Avocado, Crispy Bacon, Fried Egg and Fresh Greens on Whole Wheat Bread with Pesto

CHEESE STEAK SANDWICH

470.-

ชีสสเต็กแซนวิช

Australian Wagyu Steak, Roasted Bell Peppers, Onions, and Cheese Lava with Spicy Mayo on Garlic Butter Baguette

ORIGINAL BEEF BURGER

280.-

เบอร์เกอร์เนื้อ

Australian Beef, Lettuce, Grilled Tomatoes, Onions and Bell Peppers on Flavored Bun

ORIGINAL BEEF CHEESE BURGER

300.-

ชีสเบอร์เกอร์เนื้อ

Australian Beef, Melted Cheese, Lettuce, Grilled Tomatoes, Onions and Bell Peppers on Flavored Bun

LA FLORA BURGER

320.-

เบอร์เกอร์ลา ฟลอรา

BBQ Beef, Cheese Sauce, Mango-Avocado Salsa, Bacon, Fried Egg and Coleslaw on Basil Bun with Spicy Mayo

FISH & CHIPS

360.-

ปลาชุบแป้งทอด

Battered Snapper served with Tartar Sauce and Avocado Dip

All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge



Main DISHES

SURF & TURF

1,500.-

สเต็กเนื้อเทนเดอร์ลอยน์ออสเตอเลีย และล็อบสเตอร์ย่าง

AUS. Beef Tenderloin and BBQ Lobster served with Dark Chocolate, Cheese and Garlic Butter Sauces, Canyon Wedge Potatoes, Sautéed Asparagus, Roasted Tomato and Baby Carrot

AUSTRALIAN T-BONE STEAK

750.-

สเต็กเนื้อทีโบนออสเตอเลีย

Imported Australian T-Bone Steak served with Mashed Potato, Asparagus, Baby Carrot, Tomato, and Mushroom Cream Sauce

AUSTRALIAN GRAINFED TENDERLOIN (170 G)

790.-

สเต็กเนื้อสันในออสเตอเลีย

Australian Beef Tenderloin served with Red Wine Sauce, Truffle Risotto, Sautéed Asparagus, Roasted Tomato and Baby Carrot

AUS. BEEF TOMAHAWK

1,990.-

ออสเตอเลียนโทมาฮอว์ก

Grilled Australian Tomahawk Steak served with Cajun Fries, Grilled Vegetables, Mixed Salad and your choice of Red Wine or Green Peppercorn Sauce

(SHARING PLATTER FOR 2 PERSONS)



All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge

Main DISHES

AUSTRALIAN WAGYU (170 G)

สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย

Imported Australian Wagyu Steak grilled to perfection, served with Roasted Potato, Asparagus, Avocado-Tomato Salsa, and Red Wine Sauce

790.-

N.Z. LAMB RACK (200 G)

เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์

New Zealand Lamb Rack served with Parmesan Potato, Sautéed Broccoli, Asparagus, Baby Carrot and Rosemary Sauce

650.-

DUCKLING À L'ORANGE

อกเป็ดและขาเป็ดคอนไฟ

Pan-Seared Duck Breast and Duck Leg Confit served with Orange Fruit Sauce, Seasonal Vegetables and Croquette Potato

380.-

SALMON STEAK

สเต็กปลาแซลมอน

Grilled Salmon Steak served with Mashed Potato, Fruit Salsa, Asparagus and Beetroot Purée

450.-



All prices are inclusive of
7% VAT and 10% service charge

Pasta

MENU

SPAGHETTI BOLOGNESE

320.-

สปาเก็ตตี้โบโลเนสซอสเนื้อ
เทมเดอร์ลอยน์นิวซีแลนด์

*Spaghetti with Ground NZ Tenderloin,
Tomato Sauce and Shaved Parmesan*

PENNE PESTO

320.-

เพนเน่เพสโต้ซอสใบโหระพาและชีสพามาซาน

*Penne with Sweet Basil Cheese Sauce,
Grilled Mushroom and Tomato*

SPAGHETTI CARBONARA

320.-

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าซอสครีม
เบคอนและพาร์มาแฮม

*Spaghetti with Egg Yolk, Bacon, Crispy Parma Ham
and Cream Sauce, topped with Lava Egg and
Shaved Parmesan*

BEEF RAVIOLI

360.-

ราวีโอลี่เนื้ออบในซอสครีมชีส 4 ชนิด

*Baked Ground Beef Ravioli with
Four Cheese Cream Sauce*

Pizza

MENU

MARGHERITA

300

พิซซ่ามาร์การิตา

Fresh Tomato Basil and Mozzarella

HAWAIIAN

350

พิซซ่าฮาวาย

Chicken, Pineapple, Ham and Mozzarella Cheese

PROSCIUTTO

370.-

พิซซ่าโปรสชุตโต

*Fresh Mozzarella, Crispy Parma Ham,
Shredded Mozzarella and Jalapeño,
topped with Rocket Salad*

MEAT PIZZA

350.-

มีทพิซซ่า

*Pepperoni, Chicken Sausage, Meatball
and Mozzarella Cheese*

STEAK PIZZA

370.-

พิซซ่าสเต็กวากิวออสเตรเลีย

*Fillet of AUS. Wagyu with Bell Pepper, Onion
and Brown Sauce, topped with Four Cheese
(Fresh Mozzarella, Blue, Cheddar, Parmesan),
Black Olive and Rocket*

SIRE PIZZA

370.-

ทรายพิซซ่า

*Sourdough Pizza with Crispy Bacon,
Lava Egg and Creamy Cheese*

*All prices are inclusive of 7% VAT
and 10% service charge*



Desserts

MENU

SELECTED ICE CREAM (1 SCOOP) 100.-

ไอศกรีม

Vanilla, Strawberry, Chocolate, Nutella, Mango, Coconut, or Lime – topped with Crumbled Almond and Caramel Bael Fruit

BANANA FRITTER 220.-

กล้วยหอมทอดกรอบ และไอศกรีม

Crispy Banana served with Chocolate Ice Cream, Honey and Grated Mixed Nuts

SIRE TIRAMISU 220.-

ทiramisuครีมชีสมาสคาโปเน่

Delightful Cream Tiramisu with Mascarpone Mousse and Coffee Reduction

VANILLA BROWNIE 220.-

บราวนี่วานิลลา

Vanilla Soft Brownie with Apricot Jelly and Strawberry Mousse

CHEESE TART 240.-

ชีสทาร์ตบลูเบอร์รี่

Creamy Blueberry Marble Cheese Tart

BANANA SPLIT 260.-

บานาน่าสปลิต

3 Scoops of Vanilla Bean, Nutella, and Swiss Chocolate Ice Cream served with Caramelized Banana and Chocolate Sauce

All prices are inclusive of 7% VAT and 10% service charge

CLASSIC MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วงลา ฟลอรา

La Flora Mango Sticky Rice served with Mango Ice Cream and Banana Spring Roll

200.-



CHOCOLATE LAVA DE LA FLORA 260.-

ช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

Warm Dark Chocolate Lava Cake served with Vanilla Ice Cream



