

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.-
ปลากรายทอดน้ำปลา

**HONEY-ROASTED
PORK SPARE RIBS** 360.-
ซี่โครงหมูเสวย

**STEAMED WHOLE SEABASS
IN SOY SAUCE** 450.-
ปลากรายนึ่งซอส



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

Thai APPETIZERS & SALADS

POR PIA PHAK

பாபீயங்க

Deep-fried Vegetarian Spring Roll

LA FLORA SOM TAM

ສັນຕຳລາພລອຮ່າ

Traditional Green Papaya Salad with Roasted Chicken Hip

230.-

SA-TAY GAI

ສະເຕີະໄກ່

Grilled Chicken Satay Skewers served with Peanut Sauce and Toasted Bread

230.-

320.-

FLORA ROEM A-ROY

ພລອຮ່າຮວມອຮ່ຍ

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

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

240.-

GAENG KIEW WAAN

แกงเขียวหวาน (CHICKEN/PORK/BEEF)

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

240.-

TOM YUM ต้มยำกุ้ง/ซีฟู้ด

(SHRIMP/SEAFOOD)

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

260.-

KAENG MASSAMAN NUE

แกงมัสมั่นเนื้อ

Australian Wagyu Beef with Massaman Curry Simmered in Coconut Milk

470.-

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่

Chicken Soup with Thai Herbs & Mushrooms in Coconut Milk

240.-

GAENG PHED PED YANG

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

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

240.-

PANANG CURRY

พระแสงเนื้อวัวกิวออสเตรเลีย

Australian Wagyu Beef with Panang Red Curry Simmered in Coconut Milk

470.-

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.-

MEE LA FLORA

ผัดหมี่สะป่า

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

320.-

KHAO PHAD SEAFOOD

ข้าวผัด (SHRIMP/CRAB MEAT)

Thai Fried Rice with Prawn or Crab Meat

260.-

KHAO OB SAPPAROD

ข้าวอบสับปะรด (กุ้งแม่น้ำ, เม็ดปู, หมูหยอง)

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

380.-



PHAD THAI LA FLORA

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ ลา พลอร่า



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

ເນື້ອປຸພັດພົງກະກົງ

620.-

BROCCOLI PHAD GOONG

ກັ້ງພັດບັກໂຄລີ

280.-

Stir-fried Tiger Prawn with Broccoli and Oyster Sauce

PLA KA PONG PHAD CHA

ປາກະພົງຫັນພັດຈຳ

280.-

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

GOONG LAI SUE SAUCE MA-KHAM

ກັ້ງລາຍເສື່ອຫວຸມສະບານ

290.-

Deep-fried Tiger Prawn with Sweet Tamarind Sauce

GAI PHAD MA MAUNG

ໄກພັດເມີດມະນຸ່ງ

290.-

Stir-fried Chicken with Roasted Chili Paste and Cashew Nuts

SEAFOOD PHAD NAM PRIG PAO

ຫີ່ພຸດພັດນໍ້າພຣິກເພາ

380.-

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

NUE KHA PAO

ພັດກະເພຣາເນື້ອວາກົງ

470.-

Australian Wagyu with Garlic, Hot Basil and Oyster Sauce

Whole Fish

MENU (700 GRM.)

PLA KA PONG PRIEW WANN

ປາກະພົງເປົ້າຍົວຫວານ

450.-

Stir-fried Fillet White Snapper with Sweet and Sour Sauce

PLA GAO RAD PRIG

ປາກເກົ່າຮາດພຣິກ

450.-

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

PLA KAPONG NUNG MA NOW

ປາກະພົງບຶ່ງນະບາວ

450.-

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 SALSA SALAD 290.-

สลัดไก่กรอบ ซัลซ่ามะม่วง

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

Starters & SALADS

FRENCH FRIES 220.-

มันฝรั่งทอด

Fried Steak-cut Potatoes

GARLIC BREAD 280.-

ขนมปังอบเนยกรี๊ด

Crispy French Baguette with Garlic Butter

BRUSCHETTA 280.-

บรูเชสต้ามะม่วง, มะเขือเทศ

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

CAPRESE SALAD 290.-

สลัดมะเขือเทศและชีสเมล็ดสารสี

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

CHICKEN CAESAR SALAD

ซีซ่าสลัดไก่

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

GOLDEN CALAMARI

ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังและถั่วอัลมอนด์

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

CHICKEN BURRITO

ไก่เบอร์rito

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



SIRE SALAD (MDR)

สลัดทูน่า

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

Soups

LOBSTER BISQUE

ซุปครีมกุ้งมังกร

Roasted Lobster Cream Soup with Tender Lobster Meat

TRUFFLE SOUP

ซุปเห็ดกรัฟฟิล์ด

Creamy Truffle Mushroom Soup with Grilled Pancetta and Scallops

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

290.-

290.-

330.-

370.-

260.-

280.-

Sandwiches & BURGERS

CHICKEN SANDWICH

แซนวิชไก่

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

290.-

CLUB 'LA FLORA'

คลับแซนวิช ลา ฟลอร่า

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

300.-

ORIGINAL BEEF BURGER

เบอร์เกอร์เบี้ยน

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

280.-

LA FLORA BURGER

เบอร์เกอร์ลา ฟลอร่า

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

320.-

TUNA MELT

ทูน่าเมลต์

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

290.-

CHEESE STEAK SANDWICH

ชีสสเต็กแซนวิช

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

470.-

ORIGINAL BEEF CHEESE BURGER

ชีสเบอร์เกอร์เบี้ยน

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

300.-

FISH & CHIPS

ปลาชุบแป้งทอด

Battered Snapper served with Tartar Sauce and Avocado Dip

360.-

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



Main DISHES

SURF & TURF

สเต็กเนื้อเกนเดอร์ลอยน์อวสเตรเลีย และล็อบสเตอร์ย่าง

1,500.-

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

สเต็กเนื้อทีโบนอวสเตรเลีย

750.-

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

AUSTRALIAN GRAINFED TENDERLOIN (170 G)

สเต็กเนื้อสันในอวสเตรเลีย

790.-

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

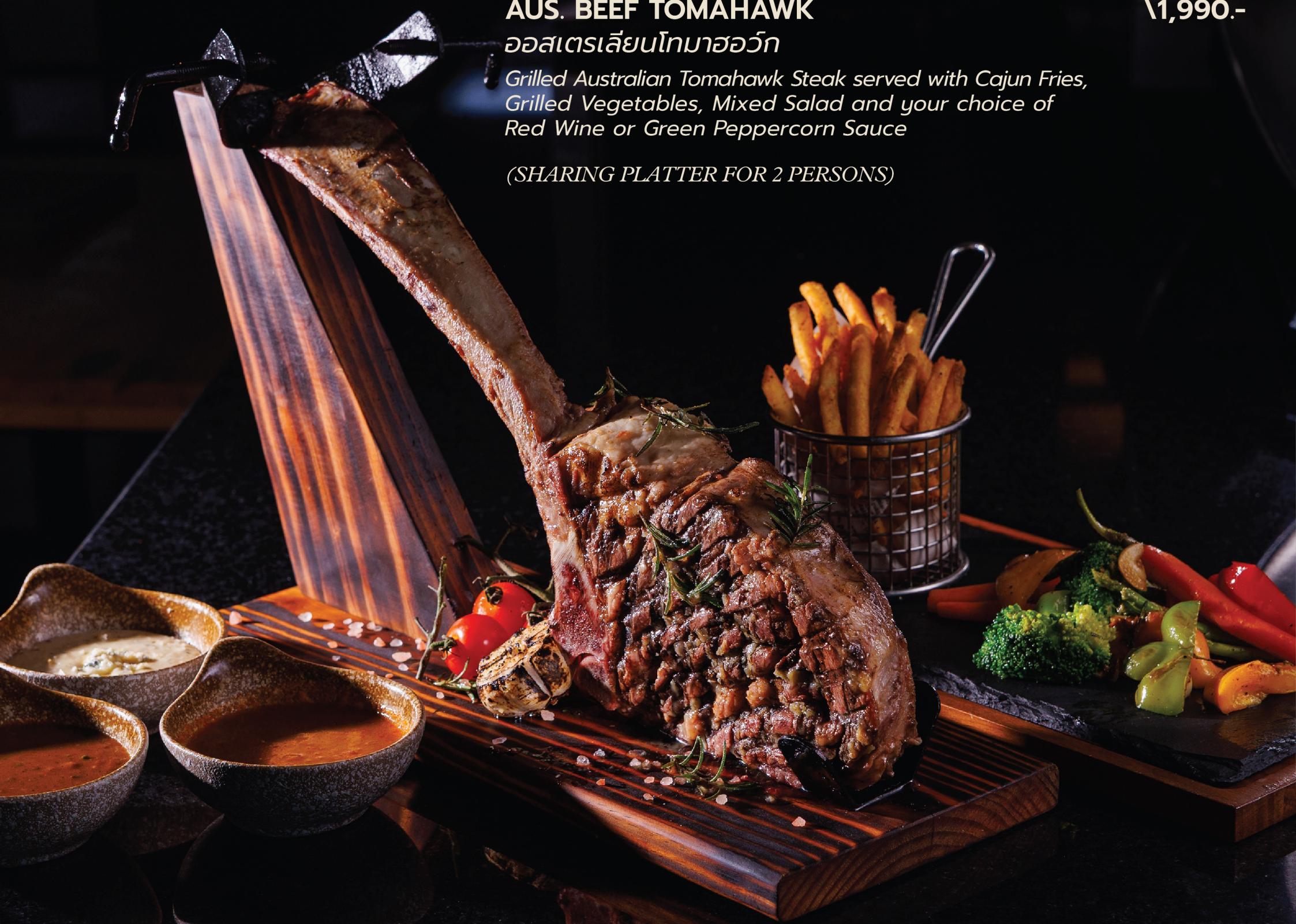
1,990.-

AUS. BEEF TOMAHAWK

อวสเตรเลียนโทเมอว์ก

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)

เนื้อชี๊โครงแกะบีวีซีแลนด์

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

650.-

DUCKLING À L'ORANGE

380.-

อกเป็ดและขาเป็ดคอนพี

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

SALMON STEAK

450.-

สเต็กปลาแซลมอน

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

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

Pasta MENU

SPAGHETTI BOLOGNESE

สปาเก็ตตี้โบโลเนสซอสเนื้อ
เกนเดอร์ล้อยน์นิวซ์แลนด์

Spaghetti with Ground NZ Tenderloin,
Tomato Sauce and Shaved Parmesan

320.-

PENNE PESTO

เพนเนเพสต์ซอสใบโหระพาและชีสพาเมซาน

Penne with Sweet Basil Cheese Sauce,
Grilled Mushroom and Tomato

320.-

SPAGHETTI CARBONARA

สปาเก็ตตี้คานิบาร่าซอสครีม
เบคอนและพาร์มาแฮม

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

320.-

BEEF RAVIOLI

ราเว็โอลีเนื้ออบในซอสครีมชีส 4 ชนิด

Baked Ground Beef Ravioli with
Four Cheese Cream Sauce

360.-

Pizza MENU

MARGHERITA

พิซซ่ามาร์การิต้า

Fresh Tomato Basil and Mozzarella

300

MEAT PIZZA

มีต้าพิซซ่า

350.-

Pepperoni, Chicken Sausage, Meatball
and Mozzarella Cheese

HAWAIIAN

พิซซ่า Hawaian

Chicken, Pineapple, Ham and Mozzarella Cheese

350

STEAK PIZZA

พิซซ่าสเต็กวากิวอวสเตอร์เลี่ย

370.-

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

PROSCIUTTO

พิซซ่าพรอสซูตโต

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

370.-

SIRE PIZZA

กรายพิซซ่า

370.-

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.-

กล้วยห้อมกอดกรอบ และไอศกรีม

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

SIRE TIRAMISU 220.-

ทีรามีสุครีมชีสเมสคาโปเน

Delightful Cream Tiramisu with Mascarpone Mousse and Coffee Reduction

VANILLA BROWNIE 220.-

บรานี่วันลา

Vanilla Soft Brownie with Apricot Jelly and Strawberry Mousse

CHEESE TART 240.-

ชีสการ์ตบลูเบอร์รี่

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



CHOCOLATE LAVA DE LA FLORA 260.-

ช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมวนิลลา

Warm Dark Chocolate Lava Cake served with Vanilla Ice Cream

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

CLASSIC MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วงลา พลอร่า

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

200.-



