

SIRE

BEACHFRONT RESTAURANT

ALL INCLUSIVE *Menu*

Lunch & Dinner

Guest can select



1 Starter



1 Soup



1 Main Course



1 Dessert

FOOD

Sire Beachfront Restaurant

Lunch : 12.00 - 14.30 hrs.

Dinner : 18.00 - 22.00 hrs.

SNACK

Sire Beachfront Restaurant : 11.00 - 22.00 hrs.

Breeze Bar : 11.00 - 17.00 hrs.

Kohala Bar : 11.00 - 17.00 hrs.

Cave Bar : 11.00 - 17.00 hrs.

Regina Bar : 11.00 - 17.00 hrs.

BEVERAGE

Sire Beachfront Restaurant : 11.00 - 22.00 hrs.

Breeze Bar : 11.00 - 22.00 hrs.

Kohala Bar : 11.00 - 17.00 hrs.

Cave Bar : 11.00 - 17.00 hrs.

Regina Bar : 11.00 - 17.00 hrs.

The menus can be changed without prior notice.

ALL INCLUSIVE *Menu*

APERITIFS

CAMPARI
APEROL
PERNOD
RICARD
MARTINI BIANCO
MARTINI ROSSO
CYNAR AMARO
BARSOL PISCO

RUM

CAPTAIN MORGAN
BACARDI LIGHT
MEKHONG

TEQUILA

SIERRA SILVER

GIN

GORDON
GORDON PINK
BEEFEATER

VODKA

SMIRNOFF
STOLICHNAYA

WHISKY

JW RED LABEL
JACK DANIEL
JOHN JAMESON
JIM BEAM
DEWAR'S

LIQUEURS

BAILEYS
MALIBU
KALUA
SAMBUCA
AMARETTO
SOUTHERN COMFORT
ST.GERMAIN
JAGERMEISTER

BEER

DRAUGHT BEER
CHANG GLASS (320 ml)
Singha (S)
Chang (S)
Chang (L)
Tiger (S)

SOFT DRINK

COKE, FANTA, SPRITE,
COKE LIGHT, COKE ZERO
GINGER ALE, TONIC
WATER, SODA WATER
GINGER BEER
ROOT BEER

MINERAL WATER

STILL WATER
SINGHA WATER (500 ml)

SPARKLING WATER

CHANG MINERAL (350 ml)
CHANG MINERAL (700 ml)

COGNAC

REGENCY



ALL INCLUSIVE *Menu*

COFFEE

ESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO
CAPPUCCINO
CAFÉ LATTE
CACAO

ICE COFFEE

ICE CAPPUCCINO
ICE LATTE
ICE CACAO
AMERICANO ROSE LYCHEE
SODA
AMERICANO MANGO
PASSION SODA
AMERICANO YUZU SODA
COCONUT MILK LATTE
ICE MATCHA LATTE
THAI ICED TEA
FLORA COLD BREW

TEA

English Breakfast / Earl Gray /
Chamomile Tea /
Peppermint Tea /
Jasmine Green Tea

BLENDED FRUIT

YONG COCONUT, WATERMELON,
PINEAPPLE, MANGO, BANANA,
PASSION FRUIT

HEALTHY SMOOTHIES

BEAM ME UP

PASSION FRUIT PUREE, LIME
MIXED, WATERMELON PUREE

FRUIT JUICE

ORANGE JUICE
MANGO JUICE
PINEAPPLE JUICE
APPLE JUICE
YONG COCONUT JUICE

MILKSHAKES

VANILLA MILK SHAKE
CHOCOLATE MILKSHAKE
STRAWBERRY MILKSHAKE
BANANA MILKSHAKE
COCONUT MILK SHAKE

FRUITS BUBBLE

STRAWBERRY, MANGO, PASSION
FRUIT, MIXED BERRY, YUZU
ORANGE, PEACH, BLUE LYCHEE

FORGOTTEN VINTAGE

NEGRONI

Gin, Martini Rosso, Campari

OLD FASHIONED

Bourbon Whisky, Angostura
Bitter, Sugar Cube, Soda

WHISKY SOUR

Bourbon Whisky, Lime Juice,
Sugar Syrup

AMARETTO SOUR

Amaretto, Fresh Lime Juice,
Syrup, Orange Slice

MANHATTAN

Jim Beam, Martini Rosso, Ango-
stura Bitters

SIDECAR

Regency, Orange Liqueur, Fresh
Lime Juice

ALL INCLUSIVE *Menu*

MAD MANGO

Fresh Mango, Fresh Pineapple, Fresh banana, Orange Juice

BEAKERS BLUE

Pineapple Puree, Limed Mixed, Blue Cool Mixed

BY THE POOL

Mango Puree, Orange Puree, Half banana, Strawberry Puree

PERFECT SMOOTHIE

Banana, Green Apple, Fresh Pineapple, Mango, Mixed Berry Puree

BERRY SUNSHINE

Mixed Berry Puree, Banana, Milk, Orange Juice, Honey, Strawberry Puree

SIRE KISS

Peach Puree, Mango, Strawberry Puree, Orange Juice, Yuzu

MOCKTAIL

SHIRLEY TEMPLE

Fresh Lime, Lemon Juice, Red Grenadine, Sprite

SPARKLING LEMONADE

Lime Juice, Mint Leaves, Sugar Syrup, Sprite

PASSIONATE

Pineapple Juice, Apple Juice, Lime Juice, Passion Fruit Syrup, Ginger Ale

THE HEAVEN

Apple Juice, Lychee Juice, Lime Juice, Elderflower

SUNSET VIEW

Orange Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Yuzu, Grenadine Syrup

SUNRISE SOUR

Peach Puree, Yuzu, Lime Juice, Soda

BLUE OCEAN

Blue Curacao, Lemon Juice, Sprite

BUBBLES COCKTAIL

GIN ROYAL

Gin, Cream de Classic, Red Wine topped with Sparkling Wine

SAMURAI

Vodka, Midori Liqueur, Lime Juice, Cucumber slice, Sparkling Wine

APEROL SPRITZ

Aperol, Sparkling Wine, Soda, Orange Slice

HUGO

Elder Flower Syrup, Mint Leaves, Lime, Sparkling Wine, Soda

ROSSINI

Strawberry Puree, Sparkling Wine

KIR ROYAL

Cream de Classic, Sparkling Wine

CYNAR SPRITZ

Cynar, Sparkling Wine, Soda, Orange Slice

FROLA SAND

Gin, Campari, Orange Juice, Yuzu, Sparkling Wine

CORONA SPLASH

Aperol, Kulov Vodka, Peach Puree, Orange Juice, Cranberry Juice, Corona Beer

BELLINI

Peach Puree, Sparkling Wine

REFRESHING COCKTAIL

MOJITO

Bacardi Gold Rum, Lemon Wedge, Mint Leaves, Lime Juice, Sugar, Soda

LONG ISLAND

Kulov Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Lime Juice topped with Coke

SEX ON THE BEACH

Kulov Vodka, Peach schnapps, Lime Juice, Orange Juice, Cranberry Juice

MOSCOW MULE

Kulov Vodka, Fresh Ginger, Lime Juice, Sugar Syrup, Ginger Beer

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Sour Mix

CAIPIRINHA

Cachaca, Fresh Lime, Sugar

DAIQUIRI

Rum, Lime Juice, Sugar Syrup

DARK'N STOMY

Captain Morgan, lime juice, sugar syrup, ginger beer

COSMOPOLITAN

Kulov Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice

SINGAPORE SLING

Gin, Dom Benedictine, Cherry Liqueur, Red Grenadine, Syrup, Soda

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange Juice, Grenadine

NEVER SLEEP COCKTAIL

ESPRESSO MARTINI

Kulov Vodka, Kahlua, Espresso, Vanilla Syrup

IRISH COFFEE

Irish Whiskey, Kahlua, Brown Sugar, Espresso whipped Cream

MEXICAN COFFEE

Tequila, Kahlua, Brown Sugar, Espresso whipped Cream

BABY BUZZ

Kulov Vodka, Kahlua, Bailey, Espresso, Milk

SIAM COFFEE

Mekong, Kahlua, Brown Sugar, Espresso whipped Cream

ALL INCLUSIVE *Menu*

SIRE COCKTAIL

SIRE

Jim Beam, Martini Rosso, Cream de Cacao White, Lime Juice, Cranberry Juice.

PINA COLADA

White Rum, Coconut Liqueurs, Pineapple Juice, Sugar Syrup

PEARL DIVER

Light Rum, Dark Rum, Galliano, Lime Juice, Pineapple Juice, Simple Syrup, Orange Bitter

BLOOM

Kulov Vodka, Amaretto, Southern Comfort, Lime Juice, Grenadine, Orange Juice, Pineapple Juice

MIDORI ILLUSION

Gin, Midori, Lime Juice, Fresh Cucumber, Tonic Water

BITTER SUMMER

Gin, Campari, Orange Juice, Lime Juice, Passion Fruit Syrup

MAI TAI

Light Rum, Dark Rum, Triple Sec, Lime juice, Orgeat Syrup

MUNGKOD

Bourbon Whisky, Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup, Red Wine

BEYOND DEVIL

Jack Daniel, Fresh Lime, Brown Sugar Root Beer

MONA LISA

Gin, Cream de Cacao White, Martini Blanco, Lime Juice.

POP UP SURFING

Jägermeister, Peach Liqueur, Malibu, Lemon Juice, Pineapple Juice

SOFT WAVE

Gin, Jägermeister, Lemon Juice, Orange Juice, Almond Syrup

FLORA RITA

Tequila, Amaretto, Triple Sec, Lime Juice, Agave Syrup

FLORA SOUR

Barsol Pisco, Cointreau, Lemon Juice, Syrup

ALL INCLUSIVE Menu

THAI SOUTHERN SIGNATURE

NAM PRIG LA FLORA น้ำพริก ลา ฟลอรา
Southern Style Smoked Shrimp Dipping
Paste

PHAD PHED SATOR (In Season)
ผัดเผ็ดสะตอหมูหรือกุ้งตามฤดูกาล
Stir-Fried with Curry Paste and Native
Vegetables with Pork or Prawn

MOO HONG หมูฮ้อง
Braised Pork Belly with Thai Herbs

MOO PAD KUEY KEM
(In Season) หมูผัดเคยเค็มตามฤดูกาล
Stir-Fried Pork Belly and Small Shrimp Paste

MOO KUE PLA KEM หมูคั่วปลาเค็ม
Stir-Fried Dried Mackerel Fish and Pork with
Ginger

GAENG SOM PLA แกงส้มปลา
Snapper in Gypsy Broth

JORAG GOONG จอแรงกุ้งลายเสือ
(แกงกะทิกุ้งสดตะไคร้)
Sour Coconut Milk Simmers with Thai Herbs
and Prawn

PHAD PAK MIENG
ผัดผักเหมียงใส่ไข่และกุ้ง
Stir-Fried Native Vegetables with Egg and
Prawn

TOM KATI GOONG SOD ต้มกะทิผักเหมียง
Simmer Coconut Milk with Prawn and
Native Vegetables

GAENG POO
แกงคั่วเนื้อปูใบชะพลูและปูนิ่มทอด
Southern-Style Mild Curry with Crabmeat,
Crispy Soft Crab and Wild Pepper Leaf
served with Rice Noodles



THAI APPETIZERS, SALAD

SA-TAY GAI ไก่สะเต๊ะ
Grilled Sa-Tay kewer of chicken served with Peanut
Sauce and Bread Toaster

POR PIA PHAK (v) ปอเปี๊ยะผัก
Deep-Fried Vegetables Spring Rolls with Plum Dipped

LA FLORA SOM TAM ส้มตำลา ฟลอรา
Traditional Green Papaya Salad with Grilled Chicken,
River Prawn and Sticky Rice

GOONG HOM PHA กุ้งห่มผ้า
Prawn wrapped Rice Paper with Mild Ginger Chili Dip

FLORA ROEM A-ROY รวมอร่อย
กุ้ง / หมู / ไก่ / สะเต๊ะไก่ / ยำเนื้ออย่าง
Combination Prawn & Pork Wonton, Crispy Pork
Noodle, Chicken Satay, Lemongrass Prawn Salad

NUE NAM TOK
เนื้อวัวออสเตรเลียย่างน้ำตกและข้าวเหนียว
Grill AUS. Rib Eye Steak served with Green Mango
Salad, Sticky Rice and Dried Chili Sauce

CURRIES, SOUP แกง/ซุ๊ป

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่
Chicken Soup with Thai herbs & Mushrooms in
Coconut Milk

**KAENG KIEW WAAN
CHICKEN / BEEF / PORK**
แกงเขียวหวาน / ไก่ / เนื้อ / หมู
Green Curry with Chicken or Beef, Eggplant and
Sweet Basil Leaves

KAENG KATI CHICKEN แกงกะทิไก่
Red Curry Chicken with Green Kale and Pineapple

GAENG PHED PED YANG แกงเผ็ดเปิดอย่าง
Smooth Red Curry with Roasted Duck, Pineapple,
Grape, Lychee and Cherry Tomato

TOM YAM GOONG / SEAFOOD
ต้มยำน้ำข้นกุ้งลายเสือหรือซีฟู้ด
Traditional Sour and Spicy Soup with Tiger Prawn or
Seafood

CHU CHEE GOONG จูจี๋กุ้ง
Fried Tiger Prawn In Thick Red Curry

PANANG CURRY พะแนงเนื้อริบอาย ออสเตรเลีย
Aus. Rib Eye with Panang Red Curry Simmer
Coconut Milk





ALL INCLUSIVE Menu

MAIN COURSES

อาหารหลัก

PHAD KRA PAO Chicken / Pork

ผัดกะเพราไก่หรือหมู

Stir-Fried Fillet Chicken, Beef, Pork and Basil Leaves

GAJ PHAD MA MAUNG ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Stir-Fried Chicken with Roasted Chili Paste and Cashewnuts

GOONG LAI SUE SAUCE MA - KHAM

กุ้งลายเสือซอสมะขาม

Deep-Fried Tiger Prawn with Tamarind Sauce

SEAFOOD PHAD NAM PRIG PAO

ซีฟู้ดผัดน้ำพริกเผา

Stir-Fried US. Scallop, Tiger Prawn, NZ. Mussel and Squid with Roasted Chili Paste Sauce

PLA KA PONG PHAD CHA

ปลากะพงชิ้นผัดฉ่า

Stir-Fried Fillet White Snapper with Green Peppercorn and Red Chili

PLA KA PONG PRIEW WANN

ปลากะพงเปรี้ยวหวาน

Stir-Fried Fillet White Snapper Sweet Sour

PUN NIM TOD KRATIEAM

ปูนึ่งทอดกระเทียมพริกไทย

Deep-Fried Soft Crab with Garlic Pepper Sauce

BROCCOLI PHAD GOONG กุ้งผัดบร็อกโคลี่

Stir-Fried Broccoli, Mushroom and Prawns in Savory Oyster Sauce with Garlic

RICE, NOODLE / ข้าวผัด หมี่

KHAO PHAD

CHICKEN / PORK / BEEF / CRABMEAT

ข้าวผัด / ไก่ / เนื้อ / กุ้ง / ปู

Thai Fried Rice with Prawn, chicken, Beef, Crabmeat

PHAD MEE SAPAM

ผัดหมี่สะปำไก่ ไข่ดาวและกุ้งแม่น้ำ

Stir-Fried Egg Noodle with Chicken and River Prawn topped of Fried egg and Shallot Crispy

WHOLE FISH 700 GRAMS

ปลาตัว 700กรัม

PLA GAO RADD PRIG ปลาเก๋าราดพริก

Deep-Fried whole Grouper with Fresh Garlic Chili & Green Peppercorn Sauce

PLA GAO NUNG SI EW ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

Steam whole Grouper with Soya Sauce

PLA KAPONG NUNG MA NOW

ปลากะพงนึ่งมะนาว

Steam whole White Snapper with Lime Juice and Chili Sauce

PLA KAPONG TOD KAMIN

ปลากะพงทอดขมิ้น

Deep-Fried whole Garoupa with Fresh Turmeric, Garlic served with Fresh Chili Sauce



The menus can be changed without prior notice.

ALL INCLUSIVE *Menu*

INTERNATIONAL CUISINE

อาหารนานาชาติ

STARTER, SALAD

สลัดและอาหารเรียกน้ำย่อย

CHICKEN SALSA SALAD

สลัดไก่กรอบ ซาลซามะม่วง

Crispy Chicken Salad with Tomato Mango Avocado Salsa and Spicy Mango Dressing

CAPRESSE SALAD

สลัดมะเขือเทศและชีสมอสซาเรล่า

Fresh Soft Mozzarella, Tomato Salad, Balsamic Glaze and Basil Oil

SIRE SALAD สลัดทูน่า สำหรับราย

Pan served Sesame Seed Ahi Tuna with Seaweed Cucumber and Fruit Salad

CHICKEN BURRITO ไก่เบอร์ริโต

Baked Mexigun Style Chicken, Rice, Cheese with Tortilla and Avocado Dipped

CHICKEN CAESAR SALAD ซิซ่าสลัดไก่

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

GARLIC BREAD ขนมปังอบเนยกระเทียม

Crispy Marinated French Baguette with Garlic and Butter

GOLDEN CALAMARI ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังทอด

Crispy Squid served with Spicy Mango Sauce

BRUSCHETTA มะม่วง มะเขือเทศ บรูเชตตา

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

FRENCH FRIES มันฝรั่งทอด

Fried Steak cut Potatoes

BITS SERVED WITH COUNTRIES STEAK FRIED

แซนวิช และ เบอเกอร์

CLUB SANWICH "LA FLORA"

คลับแซนวิช ลา ฟลอรา แซนวิชไก่

Whole Wheat Bread Spread Pesto with Grilled Chicken Fillet, Cheddar Cheese, Avocado, Bacon, Crispy Green and Fried Egg

LA FLORA BURGER

เบอร์เกอร์ ไก่ มะม่วงและอโวคาโดซาลซ่า

BBQ Ground Chicken with Mango Avocado Salsa, Bacon, Cheese, Fried Egg topped with Spicy Mayo Sauce and Basil Bun

ORIGINAL BEEF OR CHICKEN BURGER

เบอร์เกอร์เนื้อหรือไก่

Ground Beef or Chicken, Lettuce and Tomatoes on Flavored Bun

ORIGINAL BEEF OR CHICKEN BURGER

WITH CHEESE เบอร์เกอร์เนื้อหรือไก่ใส่ชีส

Ground beef or Chicken topped with Melted Cheddar Cheese, Lettuce and Tomatoes on Flavored Bun

FISH&CHIP ปลาซุบแป้งทอด

Batter Snapper and Tartar Sauce, Avocado Dip

TUNA MELTED ทูน่าเมล

Classic Tuna, Avocado Tomato, Melted Chees and Flavoured Baguet

CHICKEN SANDWICH แซนวิชไก่

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

CHEESE STEAK SANDWICH

Classic Slice of Aus. Rib Eye Steak, Bell Pepper, Onion, Brown Sauce, Melted Cheese on topped Spice Mayo Sauce and Flavoured Baguet

SOUP ซุป

TRAFFLE SOUP ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

Bowl of Truffle Mushroom Cream Soup with Grilled Pancetta Scallop

LOBSTER BISQUE ซุปครีมกุ้ง

A Romance Roasted Lobster Cream Soup with Lobster Meat



ALL INCLUSIVE Menu

MAIN DISH

อาหารจานหลัก

NZ. LAMB RACK (200 GRAM)

เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์ 200 กรัม

เสิร์ฟพร้อมราตาตูเยและซอสโรสแมรี่

Rosemary Caramel New Zealand Lamb Rack with Roasted Tomato, Baby Carrot, Baked Asparagus, Rosemary Sauce, Ratatouille

PORK CHOP สเต็กหมู

Marinade Honey Mustard Garlic Pork Chop served with Mashed Potato, Vegetables, Wild Mushroom Cream Sauce

SNAPPER STEAK

สเต็กปลาเกะพงขาว

เสิร์ฟพร้อมมันบดผงขมิ้นและซอสครีมไวน์ขาวมะนาว

Grilled Fillet White Snapper served with Termaric Mash Potato, Vegetables, White Wine Lemon Cream Sauce

SALMON STEAK สเต็กปลาแซลมอน

เสิร์ฟพร้อมซอสผลไม้ชาลซ่า และมันอบ

Cajun Coat Salmon with Wedges Potato, Fruit Salsa, Grilled Vegetables, Beetroot Puree



PASTA

พาสต้า อาหารอิตาเลียน

SEAFOOD ARABIATA

พาสต้าซีฟู้ดอราเบียต้า

Linguine with Tiger Prawn, NZ. Mussel, US. Scallop with Tomato Sauce, Basil, Red Chili Flake and Parmesan

BOLOGNESE สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

Spaghetti with Ground NZ. Tenderloin Meatball and Parmesan

PESTO เพนเน่เพสโต้

Penne with Sweet Basil Cheese Sauce with Grilled Mushroom and Tomato

CARBONARA ซอสครีมคาโบนาร่า

Spaghetti with Pama Ham, Egg, Olive, Cream topped with Crispy Pama Ham, Parmesan Charving

CREAM CHICKEN พาสต้าไก่ครีมซอสเห็ด

Creamy Squid Ink Fettucine with Parmesan Crispy Chicken, Mushroom and Sundried Tomato

BEEF RAVIOLI ราวีโอลี่เนื้อ ซอสชีสรวม

Baked Ground Beef Ravioli with Four Cheese Cream Sauce

PIZZA พิชซ่า

RUSTIC

พิชซ่าชีสรวม ชีสมอสซาเรล่า บลูชีส

เชดด้าชีสและพามีซาน

Four Cheese (Fresh Mozzarella, Blue, Chedda, Parmesan), Black Olive and Rocket

PROSCIUTTO

โปรเกสโต้พิชซ่า แฮมอิตาเลียนชีส มะเขือเทศ

และผักสลัดรอกเก็ต

Fresh Mozzarella, Pama Ham, Shredded Mozzarella, Cherry Tomato on topped with Rocket

MEAT PIZZA พิชซ่าเนื้อ (เปปเปอร์โรนี

ไส้กรอกอิตาเลียนและเนื้อมีตบอล)

Pepperoni, Chicken Sausage, Meatball and Mozzarella Cheese

HAWAIIAN พิชซ่าฮาวาย (ไก่ สับปะรด แฮม)

Chicken, Pineapple, Ham, Mozzarella Cheese

MARGHERITA

พิชซ่ามารกิตต้า (มะเขือเทศ โหระพา)

Fresh Tomatoes, Basil and Mozzarella

CHICKEN PHAD THAI ผัดไทยไก่

Thai Traditional Roasted Chicken, Sweet Tamarind Sauce, Bean Sprouts, Onion, Carrot and Sprinkle Roasted Peanut

ALL INCLUSIVE Menu

DESSERT ของหวาน

BANANA SPLIT

บานาน่าสปลิต (ไอศกรีมวานิลลา นูเทลล่า ช็อกโกแลต)
3 Scoops of Vanilla Bean Nutella, Swiss Chocolate served with Banana Caramelized and Chocolate Sauce

BANANA FRITTER กลัวยทอดไอศกรีมช็อกโกแลต
Crispy Banana with Chocolate Ice Cream served with Honey, Grated mixed Nuts

CHOCOLATE LAVA DE LA FLORA

ช็อกโกแลตลาวา
A Romance Dark Chocolate Cake Melted and Vanilla Ice Cream

SIRE TIRAMISU ทิรามิสุ
Delight Cream Tiramisu Mascarpone Mousse, Coffee Reduce served with Triple Berry Sauce

LAYER MOUSSE มูสช็อกโกแลตและมะม่วง
Classic Delight Milk Chocolate and Mango Mousse

CHEESE CAKE บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
Creammy A Romance Blueberry Cheese Cake

CARAMEL CUSTAARD คาราเมลคัสตาร์ด
Baked Egg Creamcaramel-Glazed pudding

BERRY CREAM BRULEE เบอรี่ ครีม บูเล
Classic Berry Creamy, Pudding-Like, Baked Custard with a Brittle topped of Caramelizes Sugar, Baked Egg Cream Caramel-Glazed Pudding



CLASSIC MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango and Sticky Rice with Mango Ice Cream, Banana Spring Roll

TAB TIM GROB ทับทิมกรอบและขนุน

เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมกะทิ
Authentic Thai Dessert Chestnut Gelly, Jack Fruit Simmer Coconut with Coconut Ice Cream

Fresh Fruit ผลไม้รวม

Ice Cream ไอศกรีม / 1 Scoop / 1 ก้อน

ไอศกรีมก้อนแต่งด้วยกรัมน้ำอัลมอนด์ และคาราเมลมะตูม
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Mango, Coconut, Lemon topped with Crumble Almond and Caramel Bell Fruit

