

ALL-INCLUSIVE MENU

SIRE
BEACHFRONT RESTAURANT



SPICY VEGAN COOKING

ALLERGY DISPLAY



SHELL CRAB SHRIMP FISH BEEF SQUID CHICKEN POCK MILK BUTTER EGG WHEAT NUTS ALCOHOL

FOOD

LUNCH - SIRE Beachfront restaurant at 12.00 - 14.30 hrs.

DINNER - SIRE Beachfront restaurant at 18.00 - 22.00 hrs.

LUNCH - Guest can select

- **1 Starter**
- **1 Soup**
- **1 Main Course**
- **1 Dessert**

DINNER - Guest can select

- **1 Starter**
- **1 Soup**
- **1 Main Course**
- **1 Dessert**

SNACK

SIRE Beachfront restaurant at 11.00 - 17.00 hrs.

Breeze Bar at 11.00 - 17.00 hrs.

BEVERAGE

SIRE Beachfront restaurant at 11.00 - 22.00 hrs.

Breeze Bar at 11.00 - 22.00 hrs.

Cave Club at 11.00 - 18.30 hrs.



TASTE OF THAILAND

THAILÄNDISCHE KÜCHE

THAI SIGNATURE DISHES

SA-TAY GAI

Grilled Sa-Tay Skewer Of Chicken Served With Peanut Sauce & Toasts
Gegrillter Sa-Tay Hähnchenspieß mit Erdnusssauce

POR PIA PHAK

Deep-Fried Vegetable Spring Rolls With Plum Dip
Frittierte Gemüse-Frühlingsrollen mit Pflaumen-Dip

SOM TAM GAI YANG

Traditional Green Papaya & Carrot Salad With Grilled Chicken & Sticky Rice
Papaya und Karotten Salat mit gegrilltem Hähnchen und Klebreis

TOM KHA GAI

Chicken Soup With Thai Herbs & Mushrooms In Coconut Milk
Hühnchensuppe mit thailändischen Kräutern & Pilzen in Kokosnussmilch

TOM YAM GOONG

Traditional Sour & Spicy Soup With Tiger Prawn, Lemongrass & Mushrooms
Traditionelle Tom Yam Suppe mit Riesengarnelen, Zitronengras und Pilzen

PHAD THAI LA FLORA

Original Thai Style Fried Noodle With BBQ Prawn & Sweet Crispy Pork
Originale Phad Thai mit BBQ Garnelen und knusprigem Schweinefleisch

PHA-NAENG GAI / NUE

Chicken Or Beef Filet In Coconut Milk With Sweet Curry Paste & Kaffir Lime Leaves
Hühnchen- oder Rindfleischfilet in Kokosnussmilch mit süßer Currypaste und Kaffirlimettenblättern

GAENG KIEW WAAN GAI / NUE

Green Curry With Chicken Or Beef, Eggplant & Sweet Basil Leaves
Grünes Curry mit Hühnchen- oder Rindfleischfilet, Auberginen und süßen Basilikumblättern

GAENG MASSAMAN GAI

Southern Curry Massaman With Sliced Chicken & Chicken Drumstick
Südthailändisches, süßes Mussamancurry mit Hähnchenschlägel, Hähnchenkeule und Kartoffeln

PHAD KA PRAO GAI / NUE

Stir-Fried Chicken Fillet Or Beef Tenderloin Fillet With Basil Leaves
Gebratenes Hühnchenfilet oder Rinderfilet mit Basilikumblättern





THAI APPETIZERS & SALADS

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN & SALATE

LA FLORA YAMMY



La Flora Thai Traditional Herbs With Fresh Salmon Salad
La Flora frischer Lachssalat mit thailändischen traditionellen Kräutern

GOONG HOM PHA



Prawn Wrapped With Rice Noodle Served With Mild Ginger Chilli Dip
Frittierte Garnelen-Frühlingsrollen mit mildem Chilli-Dipp

TORD MAN GOONG



Traditional Prawn Cake With Ginger Dipping
Traditioneller Garnelenkuchen mit Ingwer-Dipp

CURRIES / CURRYS

CHU-CHEE GOONG 🍤🌶️

Fried Tiger Prawn In Thick Red Curry
Gebratene Andamangarnelen im roten Curry

GAENG PHED PED YANG 🌶️

Smooth Red Curry With Roasted Duck, Pineapple, Grape, Lychee & Cherry Tomato
Mildes rotes Curry mit gebratener Ente, Ananas, Traube, Litschi und Cherry Tomaten

GAENG KATI GAI 🍲🌶️

Traditional Coconut Milk Red Curry
With Chicken & Pineapple, Green Kale, Sweet Basil
Traditionelles rotes Curry mit Kokosmilch, Huhn, Ananas, Grünkohl und Basilikum







RICE & NOODLE / REIS & NUDELN

KHAO PHAD GOONG 🍤🍤

Thai Fried Rice With Prawns

Thailändischer gebratener Reis mit Garnelen

KHAO PHAD POO 🦀🍤

Thai Fried Rice With Crabmeat

Thailändischer gebratener Reis mit Krabbenfleisch

KHAO PHAD GAI / NUE 🍗🍖🍤

Thai Fried Rice With Chicken Or Beef

Thailändischer gebratener Reis mit Hühnchen- oder Rindfleisch

KHAO OB SAPPAROD 🦀🍤🐷🍤

Traditional Style Fried Rice In Baked Pineapple With Curry Powder, BBQ River Prawn, Crabmeat & Shredded Crispy Pork

Gebratener Reis in gebackter Ananas mit Currypulver, Garnelen, Krabben und geschreddertem knusperigem Schweinefleisch

MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

GOONG LAI SUE SAUCE MA-KHAM 🍤

Deep-Fried Tiger Prawn With Tamarind Sauce
Frittierte Riesengarnele mit Tamarindensauce

SEAFOOD PHAD NAM PRIG PAO 🍤🦐🐙🦑🌿🌶️

Stir-Fried US Scallop, Tiger Prawn, New Zealand Mussel & Squid With Roasted Chilli Paste Sauce
Gebratene US-Jakobsmuschel, Garnele, Neuseeländische Muschel und Tintenfisch mit gebratener Chilipastensauce

GAI PHAD MED MAMUANG 🌿🥥🌶️

Stir-Fried Supreme Chicken With Cashewnuts & Dried Chilli
Gebratenes Hähnchen mit Cashewnüssen und getrockneten Chilis

PLA KAPONG PHAD CHA 🐟🌿🌶️

Stir-Fried White Snapper Filet With Green Peppercorn & Red Chilli
Angebratenes Weiß-Schnapper-Filet mit grünem Pfeffer und roten Chili

PLA KAPONG PRIEW WAAN 🐟🌿

Stir-Fried White Snapper Filet With Sweet Sour Sauce
Angebratenes Weiß-Schnapper-Filet mit süß-saurer Sauce

POO NIM TORD KRATIEAM 🦀🌿

Deep-Fried Soft Crab With Garlic Pepper Sauce
Frittierte weiche Krabbe mit Knoblauchpfeffersöße

POO NIM PHAD PHONG GA REE 🦀🍷🥥🌿

Stir-Fried Soft Crab With Curry Powder & Chilli Paste
Gebratene weiche Krabbe mit Currypulver und Chilipaste





INTERNATIONAL CUISINES

INTERNATIONAL KÜCHE

STARTERS & SALADS / VORSPEISEN & SALATE

CAPRESE SALAD

Fresh Mozzarella & Fresh Tomato With Balsamic Glaze, Basil Oil & Parmesan Shaving
Frischer Mozzarella und frische Tomate mit Balsamico-Glasur, Basilikumöl
und gehobeltem Parmesankäse

LA FLORA SALMON SALAD

Seared Salmon Steak On Grilled Vegetables Salad With Orange & Lychee Dressing
Gebratenes Lachssteak auf Gegrilltem Gemüsesalat mit Orange-Litschi Dressing

CHICKEN MANGO SALAD

Pan-Seared Crispy Chicken & Ripe Mango Plus Avocado Salad With Mango Dressing
Gebratenes und knuspriges Hühnchen serviert in der Pfanne mit Mango-Avocado Salat
und Mango Dressing

CHICKEN CAESAR SALAD

La Flora Style Grilled Chicken Breast With Baby Cos Lettuce, Tomato, Anchovy,
Jelly Egg & Caesar Dressing
Gegrillte Hähnchenbrust im La Flora Stil mit Baby-Cos-Salat, Tomaten, Sardellen,
Gelee und Cäsar-Dressing

SIRE SALAD

Pan-Seared Sesame Seed Ahi Tuna With Seaweed, Cucumber & Fruit Salad
Gebratener Sesam-Ahi-Thunfisch Mit Algen, Gurken & Obstsalat

GARLIC BREAD

Crispy Marinated French Baguette With Garlic & Butter
Knusprig, mariniertes Baguette mit Knoblauch und Butter

GOLDEN CALAMARI

Crispy Squid Served With Spicy Mayo Sauce
Knuspriger Tintenfisch mit scharfer Mayo-Sauce

BRUSCHETTA

Avocado, Tomato & Mushroom Tartar On Crispy French Baguette
Avocado, Tomaten und Pilztartar an knusprigem Brot

CHICKEN BURRITO

Baked Mexican Style Chicken, Rice & Cheese With Flour Tortilla & Avocado Dip
Gebackenes Huhn, Reis und Käse im mexikanischen Stil mit Tortilla- und Avocado-Dip

FRENCH FRIES

Fried Potatoes Pommes Frites

BITS SERVED WITH COUNTRIES STEAK FRIES

CLUB “LA FLORA”



Austrian Pocket Bread With Grilled Chicken Filet, Cheddar Cheese, Avocado, Bacon, Crispy Green Salad & Fried Egg

Österreichisches Taschenbrot mit gegrilltem Hähnchenfilet, Cheddar-Käse, Avocado, Speck, knusprigem grünem Salat und Spiegelei

LA FLORA BURGER



BBQ Chicken Burger With Blue Cheese Crumbles, Egg, Bacon, Cheddar Cheese & Avocado Mango Salsa With Ciabatta Bread

BBQ Chicken Burger mit Blauschimmelkäse, Ei, Speck, Cheddar-Käse und Avocado-Mango-Salsa mit Ciabatta-Brot

ORIGINAL CHEESE BURGER



Beef Topped With Melted Cheddar Cheese, Lettuce & Tomatoes On Flavored Bun
Rindfleisch mit geschmolzenem Cheddar-Käse, Salat & Tomaten auf Karottenbrot

CHICKEN SANDWICH



Crispy Chicken, Grilled Ham & Cheese Melt On Sun-dried Tomato Bread

Knuspriges Hähnchen, gegrillter Schinken und Käseschmelze auf sonnengetrocknetem Tomatenbrot





TUNA CROISSANT 🐟🍷🍷🍷🍷

Canned Tuna With Egg Served With Crumble
Chilli Paste Mayo Sauce & Cheese Melt
Thunfischkonserven mit Ei serviert mit
Streusel-Chili-Paste-Mayo-Sauce und Käseschmelz

FISH & CHIP 🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Deep-Fried Snapper In Beer Batter Served
With Tartar Sauce & Avocado Salsa
Frittierter Schnapper im Bierteig
serviert mit Tartar Sauce und Avocado-Salsa

SOUPS / SUPPEN

TRAFFLE SOUP 🐚🐚🍷🍷

Bowl Of Truffle Mushroom Cream Soup With Grilled Pancetta & Baked Scallop
Schüssel Truffle-Pilz-Sahnesuppe mit gegrillter Pancetta und Gebackener Kamm-Muschel

LOBSTER BISQUE 🐚🍷🍷

A Romance Roasted Lobster Cream Soup With Lobster Meat
Hummercremesuppe mit Garnele-Mousse und Knoblauchbrot



MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

AUSTRALIAN GRAINFED RIBEYE (180 GRAM)



Grilled Imported Australian Rib-Eye Steak Served With Quinoe Salad, Roasted Potato & Mushroom Sauce

Gegrilltes importiertes australisches Rib-Eye-Steak serviert mit Quinoe-Salat, gerösteter Kartoffel und Pilz-Sauce

NEW ZEALAND LAMB RACK (200 GRAM)



New Zealand Lamb Rack Marinated With Rosemary & Caramel Served With Roasted Tomato, Green Asparagus, Pumpkin Puree, Port Wine Sauce, Parmesan Risotto

Neuseeländischer Lammkarree mariniert mit Rosmarin und Karamell und serviert mit gerösteten Tomaten, grünem Spargel, Kürbispüree, Portweinsauce und Parmesanrisotto

DUCK CONFIT



Grilled Supreme Duck Breast & Leg Duck Confit Served With Orange Fruit Sauce, Red Onion & Baby Carrot Glaze, Roasted Tomato, Green Lettuce & Mashed Potato

Gegrilltes Entenbrust- & Entenkeuleconfit serviert mit Orangenfruchtsauce, roter Zwiebel- und Babykarotten-Glasur, gerösteten Tomaten, grünem Salat und Kartoffelpüree

SALMON STEAK



Cajun Coated Salmon With Potato Wedges, Fruit Salsa, Grilled Vegetables, Beetroot Puree, Lime Margarita Sauce & Roasted Tomato

Mit Cajun überzogener Lachs serviert mit Kartoffelspalten, Fruchtsalsa, gegrilltem Gemüse, Rote-Bete-Püree, Limetten-Margarita-Sauce und gerösteten Tomaten

SEABASS STEAK



Pan-Seared Seabass Filet Served With Coconut Lemongrass Sauce & Bok Choy, Sautéed Tomato, Spinach, Saffron Garlic Pinenut Rice

Gebratenes Seebarschfilet serviert mit Kokos-Zitronengras-Sauce und Bok Choy, gebratener Tomate, Spinat, Safran-Knoblauch- Pinien-Nuss-Reis



PASTA

PRAWN CILANTRO



Linguine With Grilled Tiger Prawn, Garlic, Basil & Parmesan Cheese
Linguine mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Basilikum und Parmesan

BOLOGNESE



Spaghetti With Beef Meatball & Minced Pork Sauce Served With Italian Sausage
Spaghetti mit Rindfleisch-Frikadelle & Hackfleischsauce mit Italienischer Wurst

PESTO



Penne With Sweet Basil Cheese Sauce, Grilled Mushroom & Tomato
Penne mit Basilikumkäsesauce, gegrilltem Pilz und Tomate

CARBONARA



Spaghetti With Parma Ham, Egg, Olive, Cream Topped With Jelly Egg & Crispy Parma Ham
Spaghetti mit Parmaschinken, Ei, Olive, Sahne bedeckt mit Gelee und knusprigem Parmaschinken

SMOKED SALMON



Squid Ink Fettuccine With Creamy Smoked Salmon Sauce With Mushroom, Sun-dried Tomato & Topped With Ebi
Tintenfisch-Tinte Fettuccine mit Räucherlachsrahmsauce mit Pilz, getrockneten Tomaten und bedeckt mit Ebi

BEEF RAVIOLI



Baked Grounded Beef Ravioli With Four Cheese Cream Sauce
Gebackene Rinderhackfleischravioli mit vier Käse Sahnesauce



PIZZA

SIRE



La Flora Black Pizza With Thai Traditional Herbs, Salmon, Prawn, Squid & US Scallop
La Flora dunkle Pizza mit traditionellen thailändischen Kräutern, Lachs, Garnele,
Tintenfisch und Jakobsmuschel

PROSCIUTTO



Fresh Mozzarella, Parma Ham, Shredded Mozzarella, Cherry Tomato Topped
With Rocket & Parmesan Shaving
Frischer Mozzarella, Parmaschinken, geriebener Mozzarella, Kirschtomate bedeckt
mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse

MEAT



Pepperoni, Italian Sausage, Meatball & Mozzarella Cheese
Peperoni, italienische Wurst, Fleischbällchen und Mozzarell



HAWAIIAN



Chicken, Pineapple, Ham & Mozzarella Cheese
Hähnchen, Ananas, Schinken und Mozzarella

RUSTIC



Four Cheeses (Mozzarella, Blue, Cheddar, Parmesan), Black Olives Topped With Rocket
Vier Käse (Mozzarella, Blau, Cheddar, Parmesan), schwarze Oliven mit Rucola

MARGHERITA



Fresh Tomatoes, Basil & Mozzarella Cheese
Frische Tomaten, Basilikum und Mozzarella





DESSERTS / NACHSPEISEN

TIRAMISU

Delight Cream Tiramisu Mascarpone Mousse & Coffee Reduce Served With Triple Berry Sauce
Cremiges Tiramisu-Mascarpone-Mouse und Kaffee, serviert mit einer 3-Beeren Sauce

LEMON MERING PIE

Baked Pie Topped With Fresh Lemon Juice, Lemon Zest & Cream Filling
Gebackene Torte mit Zitronensaft-Zitronenschale-Sahnefüllung

RASBERRY CREAM BRULEE

Classic Vanilla Bean, Raspberry & Caramelized Sugar
Klassische Vanilleschote, Himbeere und karamellierter Zucker

CARAMEL CUSTAARD

Baked Egg Yolk With Cream Caramel Pudding / Gebackenes Eigelb mit Sahnekaramell-Pudding

CLASSIC MANGO STICKY RICE

La Flora Mango & Sticky Rice With Mango Ice Cream & Banana Spring Roll
La Flora Mango und Klebreis mit Mango-Eis und Bananen-Frühlingsrolle

BANANA SPLIT

3 Scoops Of Vanilla, Nutella, Swiss Chocolate Served With Caramelized Banana & Chocolate Sauce
3 Kugeln (Vanille, Nutella, Schweizer Schokolade) serviert mit karamellierter Banane und Schokoladen-Sauce

SELECTED ICE CREAM (1 SCOOP)

Vanilla, Strawberry, Chocolate, Banana, Mango (Topped With Pineapple Caramel & Chocolate Cookie)
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Banane, Mango (bedeckt mit Ananas-Karamell & Schokoladenplätzchen)

TROPICAL FRESH FRUIT PLATTER

Seasonal Fruits
Saisonale Früchte

HOUSE WINE (BY GLASS)

HOUSE RED WINE OR HOUSE WHITE WINE

SPIRIT BAR

PAMPERO

BACADI LIGHT

MEKHONG

GORDON

BEEFEATER

SIERRA SILVER

SMIRNOFF

JW RED LABEL

JOHN JAMESON

JIM BEAM

REGENCY

BEER

CHANG (S)

SINGHA (S)

TIGER





BLENDED & FRESH FRUIT JUICE

YOUNG COCONUT JUICE

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

MILK SHAKE

CHOCOLATE MILK SHAKE

BANANA MILK SHAKE

WATERMELON JUICE

MANGO JUICE

LEMON JUICE

VANILLA MILK SHAKE

STRAWBERRY MILK SHAKE

COCONUT MILK SHAKE

SOFT DRINK

COKE, FANTA, SPRITE, COKE LIGHT

GINGER ALE, TONIC WATER, SODA WATER

GEROLSTEINER (330 ml)

COFFEE / TEA

COFFEE / ESPRESSO / HOT CHOCOLATE

CAPPUCCINO / CAFÉ LATTE

ENGLISH BREAKFAST/ EARL GRAY

MINT TEA/ GREEN TEA

SIRE COCKTAIL

PINA COLADA

White rum, coconut liqueurs, pineapple juice, sugar syrup

YELLOW SAND

Light rum, Brandy, Gin, Orange juice, Lemon juice, Orgeat syrup

MERMAID MILK

Dark rum, Pineapple juice, coconut syrup, half and half

PEARL DIVER

Light rum, Dark rum, Galliano, Lime juice, Pineapple juice, simple syrup, orange bitter

THE SEAHORSE

Dark rum, Pineapple juice, orange juice, Coconut syrup

SOUTH SEAS

Light rum, Marachino liqueur, Grenadine home made, Falernum syrup, Lime juice, Angostura bitter

BLOOM

Vodka, Amaretto, Southern comfort, Lime juice, Grenadine home made, Orange juice, Pineapple juice

LULE

Dark rum, Strawberry puree, Mango juice, Sour mixed



LOM

Gold rum Triple sec, Lime juice, Orgeat syrup, Egg white

EVERLASTING ARMS

Rum, Orange juice, Pineapple juice, orgeat syrup, Lime juice, orange bitter

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

OLD FASHIONED

Bourbon whisky, angostura bitter, sugar cube, soda

WHISKY SOUR

Bourbon whisky, lime juice, egg white, sugar syrup

AMARETTO SOUR

Amaretto, fresh lime juice, syrup, orange slice, cherries

MANHATTAN

Jim Beam, Martini Rosso, Angostura bitter



SIRE COCKTAIL

MOJITO

Pempero rum, lemon wedge, mint leaves, lime juice, sugar, soda

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peach schnapps, lime juice, orange juice, cranberry juice

MARGARITA

Tequila, Triple sec, sour mix

CAIPIRINHA

Cachaca, fresh lime, sugar

DAIQUIRI

Pempero rum, lime juice, sugar syrup



MOCKTAIL

SHIRLEY TEMPLE

Lemon juice, grenadine, ginger ale

SPARKLING LEMONADE

Lime juice, mint leaves, sugar syrup, sprite

PASSIONATE

Fresh pineapple juice, apple juice, lime juice, passion fruit syrup, ginger ale

THE HEAVEN

Apple juice, Lychee juice, lime juice, elder flower



