

Local Appetizer



ของว่างริมฝั่งบางกอกน้อย

ของว่างทานเล่นแบบไทยๆ ประกอบด้วย
กระทงทอง ไก่ห่อใบเตย หมูโสร่ง และปอเปี๊ยะผัก

Combination of minced chicken in crispy
tart, deep-fried shrimps wrapped with
noodle, chicken bandan leaf
and spring rolls

220



หมึกอบพระอาทิตย์

หมึกทอดแดดเดียว เสิร์ฟพร้อมกับซอสทาร์ทาร์
ไข่กุ้ง มะนาวและผักออแกนิก

Fried squids served with ebiko, tartar sauce,
lemon wedges and organic salad

220



กะเที๊ดทอดมันหน่อกะลา

ทอดมันปลาทราย ผสมเครื่องพริกแกง หน่อกะลา
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแตงกวาหัวป่นและอาจา

Deep-fried fish cakes with Thai curry paste,
kala shoot served with sweet and
sour sauce

220



โสร่งกุ้งคลองอ้อมนนท์

กุ้งพันด้วยเส้นหมูฮ่องกง เสิร์ฟพร้อมด้วยน้ำจิ้ม
หวานเผ็ดและซอสมะเขือเทศ

Deep-fried shrimp minced pork wrapped
with Hongkong noodle served with sweet
spicy sauce

250

Local Appetizer



ปูนิ่มทอดงา

ปูนิ่มทอดงา เสริฟพร้อมถั่วขาวจิ้มงา
และซอสวาซาบิ

Deep-Fried soft shell crabs with white
sesame seeds served with wasabi sauce

370



หมูทอดสมุนไพร W1

สันคอหมูทอดสมุนไพร สูตรเฉพาะของ W1
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ใบมะกรูดและกระเทียม
ทอดกรอบและซอสศรีราชา

Deep-Fried pork neck with Thai herb
and Sriracha sauce

220



เมี่ยงกลีบบัวหลวง

เมี่ยงกลีบบัวหลวง พร้อมกุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว ชিং
หอมแดง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มเมี่ยง

Red lotus petals with dried shrimp, roasted
coconut, peanut, herbs served with sweet
tamarind sauce

180



แซลมอนปล่าชะพลู W1

ปล่าปลาแซลมอน โรยด้วยมะม่วงเปรี้ยวฉ่ำ
เคียงคู่กับเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Fresh salmon in spicy lime dressing with
green mango and cashew nuts

270

Local Salad



ส้มตำปูไข่ดองป่าบุญหลาย

ส้มตำปูไข่ดองสูตรเฉพาะของทางโรงแรม
โดยป่าบุญหลายผู้มีประสบการณ์ การตำมากกว่า 20 ปี

Spicy papaya salad with pickled crab eggs,
chili, long bean seasoned with lime juice and
fish sauce

250

ไม่ใส่ปูไข่ดอง pickled crab eggs 100



ส้มโอยำคำชะพลู

ยำส้มโอ คลุกเคล้ากับซอสมะขาม เครื่องเคียงเป็น
มะพร้าวคั่ว กุ้งย่าง เสริฟแบบพอดิบคำห่อด้วยใบชะพลู

Pomelo salad with roasted coconut, tamarind
sauce and grilled tiger prawn served in petal
leaf

220



แซ่ร้องว่ากุ้งบางกอก

ยำไทย ใส่กุ้งเผา หอมแดง ตะไคร้ ขิง พริก เสริฟ
พร้อมปลาตุ๋นฟูและผักชีซอย ราดด้วยน้ำยำ
ซอสมะขามเปียก

Deep-fried shrimp minced pork wrapped with
yellow noodle served with sweet spicy sauce

270



ขมิ้นขาวยำโบราณ

ยำไทยโบราณ ขมิ้นขาว ใส่หมูบด กุ้ง ไก่ ราดด้วย
น้ำยำไทยโบราณสุดกลมกล่อม

Thai style salad of young white turmeric
with minced pork, shrimp and chicken with
spicy chili sauce

330

Local Salad



ยำทวายป่าบุญหลาย

ยำไทยโบราณ เสร์ฟพร้อม ผักพื้นบ้านและไก่จก
ราดด้วยน้ำยำ ออกรดเปรี้ยวหวานเผ็ดของน้ำพริกเผากะทิและหอมเจียว

Ancient Thai style salad of local vegetables, chicken with sweet and sour peanut sauce

220



ไก่ทอดเกลือ

ไก่ทอดเกลือ คลุกเคล้าเครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ
เสร์ฟพร้อมซอสเผ็ดหวานตามสไตล์ W1

Deep-fried local chicken served with sweet spicy sauce

250



บางทอกน้อยยำหน่อกะลา

ยำหน่อกะลาใส่กุ้งสดและหมูสับ ประจุสูตรพิเศษ
ครบรสยำไทยโบราณ

Spicy Kala shoot salad with chilies, lime, and Thai herbal

290



ไก่ออบฟาง (ครึ่งตัว)

ไก่ออบ เนื้อนุ่ม เสร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว
ที่มีส่วนผสมของเห็ดทรัฟเฟิล

Soft baked chicken wings served with spicy Truffle mushroom sauce

450

Local Soup



ซุปรักุ้งกับปูเสิร์ฟพร้อมเนื้อปู และขนมปังกรอบปาปริก้า

เสิร์ฟพร้อมเนื้อปูและขนมปังกรอบปาปริก้า
Shrimp and crab bisque soup served with
crab meat and cheesy paprika biscuit

259



ซุปลูกทองแกงเลียง

ซุปลูกทองรสแกงเลียงสไตล์ W1
Pumkin soup Thai style (Kaeng lieng)

259



ซุปลัก่นตะวันกาแฟ

ซุปลัก่นตะวันเคี้ยวพร้อมเมล็ดกาแฟได้รสหวาน
ธรรมชาติจากัก่นตะวันเคล้ากลิ่นหอมของกาแฟ
Jerusalem Artichoke cream soup with
coffee flavour

259



ซุปลเห็ดทรัฟเฟิล

ซุปลเห็ดรวมแบบครีมผสมเห็ดทรัฟเฟิล
Mixed mushroom cream soup with
truffle flavour

259

The Plates อาหารจานกริล



Grilled Breast Chicken

สเต็กอกไก่นุ่มปรุงรสด้วยน้ำผึ้ง,ซีอิ๊วดำและซอสศรีราชา
ราดซอสจากเนื้อไก่ย่าง

Grilled and sous vide chicken breast seasoning with honey,
black soy sauce, sriracha sauce serve with chicken jus sauce

285



Braised Pork Spare Ribs BBQ

ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิวด้วยไฟต่ำจนได้เนื้อที่นุ่มเสิร์ฟพร้อม
มันฝรั่งทอดและสลัด

Slow cooked pork spare rib with BBQ sauce served with
fried potato and salad

450



Rib Eye Steak

สเต็กเนื้อวัวส่วนติดซี่โครงรสเข้มข้นเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด
กลั่นกาแฟและผักย่าง

Grass fed beef rib eye served with potato puree coffee
flavour and grilled vegetable

590



Salmon Steak

สเต็กปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมแก้วนตะวันบด ซอสเนยหน่อกระหลา
และ ผักย่าง

Grilled salmon serve with sunchoke puree, kala shoot
butter, raisin, cashew nut and grill vegetable

470



สเต็กหมูซอสจัมแจ่วทรีฟเฟิล

สเต็กหมูติดซี่โครงซูวีที่อุณหภูมิ 60 องศา เสิร์ฟคู่กับมันม่วงบด
ซอสแอปเปิ้ลและซอสแจ่วทรีฟเฟิล

Sous vide pork chop serve with mash sweet potato, apple
sauce and spicy tamarind sauce with truffle sauce
(Nam Jim Jeaw)

350

Pasta เล่นเส้น



Smoked bacon Olio

เส้นพาสต้าผัดผริกแห้งกระเทียมและเบคอนรมควัน

Pasta with smoked bacon, garlic, basil and dry chilli

250



W1 Carbonara

เส้นพาสต้าผัดเบคอนรมควัน,ครีม,พามาซาน และ ไข่อ่อนเย็น

Pasta with smoked bacon, onsen egg, cream and parmesan cheese

250



Pasta Pla Grob

เส้นพาสต้าผัดผริกกระเทียม,ปลาสดทอดกรอบ ไชระพา และ พามาซานชีส

Pasta with crispy Salid fish, garlic, dry chilli, basil, white wine and parmesan cheese

250



Pasta Seafood Tom Yum

เส้นพาสต้าผัดซอสต้มยำใส่ กุ้ง หมึก หอยแมลงภู่ และ ปลาทะเลขาว

Pasta with Prawn, squid, mussel, sea bass with Tom-Yum cream sauce

350

Pasta เล่นเส้น



พาสต้าเส้นดำผัดสาโทเนื้อปู

สปาเก็ตตี้เส้นดำผัดกับสาโทกับเนื้อปู

Spaghetti squid ink with Thai rice wine (Sato), crab meat, garlics, dry chilli, fresh chilli and basil

420



พาสต้าผัดกะปิครีมซอสกุ้ง

เส้นพาสต้าผัดน้ำผัดกะปิ กุ้งสด สตอ และครีม

Pasta with spicy shrimp paste, prawn, bitter bean and cream

250



พาสต้าชาวเกาะครีมทะเล

เส้นพาสต้าผัดผัดชาวเกาะสูตรพ1 กับกุ้ง หมึก หอยแมลงภู่ ปลากระพง และซอสครีม

Pasta with spicy herbs prawn, squid, mussel, sea bass and cream sauce

320



พาสต้าเพสโต้ปลาสด

เส้นพาสต้าผัดซอสโหระพากับปลาสดทอดกรอบ

Pasta with crispy Salid fish and pesto sauce

250

เมนูไทยริมคลอง



ทำนํ้านนท์หลนเต้าเจี้ยว

หลนปูนาทับกะทิ พริกปรุงรสหวานเค็ม ทานกับผักสดพื้นบ้าน

Braised farmer crab with coconut milk served with fresh vegetables

250



บางกอกน้อยฉู่ฉี่กุ้ง

ฉู่ฉี่กุ้งกับกะทิ กับเครื่องแกง พริกใบและมะกรูดซอย

Prawn curry of " Choo Chee " style with curry paste and Thai herbs

250



สามสหายสายฉุน

การรวมตัวผัดของสะตอ ชะอม และกระเทียมโทนดอง

Stir - fried combination of Sataw, Cha-om and Pickled Garlic

320



ไก่คั่วพริกแห้งสมุนไพร

ผัดคั่วแห้งไก่สับปรุงรสจัดจ้านกับพริกทอด ตะไคร้และหน่อกระลา

Fried spicy minced chicken with crispy chili, lemongrass and kala shoot

250

เมนูไทยริมคลอง



ผัดชาวเกาะเมืองนนท์

ผัดทะเลจานเด่น ด้วยซอสพริก กระเทียม ปูรสสูตรเฉพาะของ W1
Fried seafood with chili, garlic special taste
as W1 style

320



ผัดไทยชมพู่อ้อมนนท์

ผัดไทยเส้นจันท์ผัดกับกุ้งสด ซอสชมพูหรือซอสมะขาม
เสิร์ฟพร้อมหัวปลีและถั่วงอกดิบ

Stir-fried rice noodles with prawn, pink sauce or
tamarind sauce served with vegetable and lime

250



ข้าวต้มแห้ง

ข้าวต้มแห้ง แยกน้ำซุป เสิร์ฟพร้อมหมูสับผัดกระเทียมพริกไทย

Thai style boiled rice with separate broth served
with variety of condiments

250



หมีผัดกระเจดคลองอ้อมนนท์

ผัดหมีพร้อมซอสพิเศษ ใส่กุ้งและผักกระเจด

Thai style local fried vermicelli with shrimp
and fresh water mimosa

250

แกงอย่างไทย



แกงระแวงหมู

แกงโบราณอย่างหนึ่ง ที่มีมาตั้งแต่สมัยทวาราวดี
ลักษณะคล้ายพะแนง ใช้พริกแกงเขียวหวานและขมิ้น

Thai style of pork with curry paste mixed
with turmeric

259



แกงรัญจวนหมู

หมูต้มกับเครื่องต้มยำ ใส่น้ำพริกกะปิ ปุรงรสเพิ่มด้วยน้ำมะนาว
พริกชี้หนูบุบตามด้วยใบโหระพา

Pork curry seasoned with fermented shrimp paste
and chili sauce adding with sweet
and sour taste.

259



ดื่บบลิววันแกงส้มกุ้งหน่อกะลา

แกงส้มพริกสดปุรงรสกลมกล่อม ใส่กุ้งและหน่อกะลา

Spicy sour soup prawns with Kala shoot season
with concentrated tamarind juice

259



ต้มข่าไก่ หัวปลี

ต้มกะทิใส่เครื่องต้มยำ ไก่ หัวปลี โรยด้วยพริกทอดและผักชี

Mild spicy Thai coconut soup with galangal
and chicken

259

แกงอย่างไทย



ต้มยำปลาช่อนสองฝั่งคลอง

ต้มขุบใส่เครื่องต้มยำ ปลาช่อน ปูรสสากลมกล่อม
โรยพริกทอดและผักชี

Spicy and sour clear soup with serpent head fish
and Thai Herbs

259



ต้มโคล้งปลาสด

ต้มโคล้งปลาสดอย่างดี ใส่เครื่องต้มยำ เห็ด ปูรสให้เข้ากัน
ใส่พริกแห้งทอดและผักชี

Spicy and sour soup with fried Salid fish, mushroom
and Thai Herbs

259



แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย

แกงมัสมั่นใส่เนื้อน่องลายตุ๋น

Massaman curry with stewed beef shank in
coconut milk with sweet potato and crispy shallot

359



แกงคั่วเนื้อปูใบชะพลูเส้นหมี่

แกงคั่วเนื้อปูใส่ใบชะพลูเส้นหมี่พร้อมเส้นหมี่ลวก

คลุกน้ำมันและกระเทียมเจียว

Crab meat curry Southern style with betel leaves,
served with boiled vermicelli and crispy garlic

459



ปลาแห้งแตงโม

กับข้าวโบราณประกอบสำหรับ แตงโมหวานฉ่ำ เสิร์ฟกับหน้าปลาช่อนแห้งตัดด้วยน้ำตาลและหอมเจียว

Authentic side dish of fresh watermelon topped with sweet dried fish flakes

180



แซลม่อนคาปาซิโอ

แซลม่อนสด สไลด์เสิร์ฟ พร้อมซอส 3 รส กลิ่นมินต์

Fresh salmon sliced with spicy and sour sauce and mint flavor

270



ก๋วยเตี๋ยวสยาม

เส้นเล็กผัดไข่ทรงเครื่อง กุ้ง หมึก หมู ตับหมู

Fried noodle with egg and prawns, squid, pork, pork liver

250



แกงเขียวหวานพริกขี้หนูสวน เนื้อม่อฉ่าย

แกงเขียวหวานเนื้อม่อฉ่ายตุ๋น

Green curry with stewed beef shank in coconut milk, bird chilli, sweet basil, and Thai egg plant

359

Dessert and Fruit ของหวานและผลไม้



บัวลอยเผือกลูกตาลมะพร้าวอ่อน

บัวลอยเผือกแป้งนุ่มในน้ำกะทิอบควันเทียน ใส่ลูกตาลเชื่อม และมะพร้าวอ่อน

Rice flour taro balls with young coconut, tody plam in coconut milk

129



ข้าวเหนียวมะม่วง

ข้าวเหนียวมูลหวานนุ่ม พร้อมน้ำกะทิราด เลิร์ฟพร้อมมะม่วง สวนนนท์ หอมหวาน

Mango with sticky rice and coconut sauce

189



กล้วยหอมทอดไอศครีมมะพร้าว

กล้วยหอมสวนนนท์ชุบแป้งทอด เลิร์ฟพร้อมไอศครีมมะพร้าว

Fried banana with coconut ice cream and topped with honey sauce

159



เปรี้ยวหวานล่องนาวา

ผลไม้เปรี้ยวหวาน ลอยแก้ว หอมละมุน

Sweet and sour fruits in syrup W1 Style

129

Dessert and Fruit ของหวานและผลไม้



กล้วยไข่เชื่อมคล่องอัมมณฑ์

กล้วยไข่เชื่อมหวานกำลังดีราดน้ำกะทิหอมนุ่ม
Sweet banana egg with coconut cream

129



ข้าวเหนียวทุเรียน

ข้าวเหนียวมูลหวานนุ่ม พร้อมน้ำกะทิราด
เสิร์ฟพร้อมทุเรียนหวานกลมกล่อม

Durian served with sticky rice
and coconut cream

220



ผลไม้ในสวนบางกอก

ผลไม้ตามฤดูกาลจากสวนนนท์

Nontaburi seasonal fruits served as W1 style

129

Salad ยำ & สลัด



ซีซาร์สลัดไก่นุ่ม

สลัดคอสมอสลูกซีซาร์เดรสซิงเสิร์ฟพร้อมอกไก่ซูวีและไข่ออนเซ็น
Caesar salad with slow cook
chicken & Onsen ege

249



สลัดร้อนเบคอนกรอบ

สลัดคอสมอสผัดกับพริกแห้งกระเทียมพร้อมลูกเกด

เม็ดมะม่วงหิมพานต์ พาเมซานชีส เสริมรสเปรี้ยวด้วยเลมอน

Sauteed cos with dried chilli garlic raisin cashew
and parmesan cheese served with lemon wedge

190

Kids Items เมนูคุณหนู



มันหวานทอด

มันหวานทอดเสิร์ฟพร้อมชีสซอส

Homemade fried sweet potato served with cheese sauce

100



เฟรนช์ฟรายส์ทอด

มันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อมมายองเนสกับซอสมะเขือเทศ

Fried potato served with mayonnaise and ketchup

100



ชีสสตีก

มอสซาเรล่าชีสลูกเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมซอสเกาะกันไอแลนด์

Mozzarella cheese ,egg,bread crumb serve with thousand island sauce

129



Fish & Chips

ปลาชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดซอสค็อกเทล มายองเนสและซอสมะเขือเทศ

Homemade golden fried fish with potato chips served with cocktail sauce, mayonnais, and tomato sauce

189



Chicken Nugget

อกไก่ชุบแป้งทอด แบบนิกเกต เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด มายองเนสและซอสมะเขือเทศ

Homemade deep-fried chicken nugget with french fries served with sweet tomato sauce

129