

SPECIAL MENU *Signature.*



ของว่างริมฝั่งคลอง

Canal Appetizer

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

250++



Recommend.

เมี่ยงกลีบบัวหลวง

Savory Red Lotus Petals Wraps

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

250++

แกงรัญจวนหมู

Run Juan Pork Curry

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

350++



ปลาแห้งแตงโม

Watermelon with Sweet Dried Fish and Crispy Shallot

Authentic side dish of fresh watermelon topped with sweet dried fish flakes and crispy shallot.

180++

สามสหายสายชู

Stir-fried Stinky Vegetables

Stir fried Bitter bean, Cha-om, and pickled garlic with shrimp.

350++



SPICY FOOD MENU



ส้มตำปูไข่ดอง

Papaya Salad with Crab Marinated in Fish Sauce and Spices.

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

380++

NOTE :

ส้มตำไทย (ไม่ใส่ปูไข่ดอง)

ราคา 220++

บางกอกน้อยยำหน่อกระลา

Bangkoknoi Spicy Orchid Ginger Salad

Thai style salad of orchid ginger with minced pork, shrimp with spicy chili sauce.

350++



แซลมอนปล้ำชะพลู W1

Salmon Spicy Salad with Betel Leaf

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

350++



280++

ส้มโอยำคำชะพลู

Pamelo Salad with Betel Leaf

Pemelo salad with roasted coconut tamarind sauce and grilled tiger prawn served in betel leaf.



ยำวุ้นเส้นโบราณ

Authentic Glass Noodle Salad

Glass noodle salad with mince pork, shrimp with spicy chili sauce.

280++



TRADITIONAL THAI FOOD ❖



❖ ยำกวางย Dawei Yam

Salad of shredded chicken and seven vegetables blanched in coconut milk and served with Sour-salty and sweet coconut-based curry dressing, crispy fried shallots.

250++



พระรามลงสรง

Pra ram long song

Blanched pork with peanut sauce and morning glory.

250++

หมี่กรอบส้มซ่า

Crispy Rice Noodles with bitter Orange

Fried Rice Noodles and tosses them with a tasty sweet-sour sauce and bitter orange skin.

250++



ขนมจีนชาวน้ำ

Thai Rice Noodle with Coconut milk

Thai rice noodle with chopped pineapple, Julienned ginger, ground dried shrimp, sliced peeled garlic and coconut milk.

250++

ขมิ้นขาวยำโบราณ

Spicy Young Turmeric with Prawn and Chicken Salad

Young turmeric with our salad dressing, mince pork and prawns.

350++



THAI CURRY MENU



Recommend.



แกงระแวงหมู

แกงโบราณที่มีมาตั้งแต่สมัยทวารวดี คล้ายพะแนง ลักษณะคล้ายพะแนง แต่ใช้พริกแกงแบบแกงเขียวหวาน เติมขมิ้นสดและตะไคร้เข้าไป

Pork Turmeric Curry

Thai style of pork with curry paste mixed with turmeric.

350++

แกงส้มกุ้งหน่อกระลา

หน่อกระลาเป็นพืชท้องถิ่นที่รู้จักและมีชื่อเสียง ของเกาะเกร็ด นำมาเป็นส่วนผสมในอาหาร ถือได้ว่าเป็นอาหารที่เป็นมรดกวัฒนธรรมของมอญ

Thai Sour Curry with Prawn, Tamarin and Orchid Ginger

Spicy sour soup prawns with orchid ginger season with concentrated tamarind juice.



350++



ต้มข่าไก่ห้วปลี

เป็นเมนูของภาคกลางของไทย ที่เน้นรสชาติกลมกล่อม อุดมด้วยสมุนไพร

Coconut Milk Soup with Chicken and Banana Blossom

Mild spicy Thai coconut milk soup with galangal, chicken, and banana blossom.

350++

ต้มยำปลาช่อนสองฝั่งคลอง

ต้มซุบใส่เครื่องต้มยำและปลาช่อน ประชุมรสกลมกล่อม โรยพริกทอดและผักชี

Tom Yum Pla Chon

Sour and spicy clear soup with snakehead fish and Thai herbs.

350++



THAI CURRY MENU



ต้มโคล้งปลาสลิด

รสเผ็ดร้อนมากประโยชน์ ช่วยบรรเทาอาการคัดจมูก

Tom Klong Gourami Fish

Spicy and sour soup with fried gourami fish, mushroom, and Thai herbs.

350++



350++

ต้มส้มปลาทุ

อาหารไทยโบราณ รสเผ็ดร้อน หอมกลิ่นสมุนไพร มากด้วยสรรพคุณช่วยขับลม

Tom Som Mackerel

Spicy and sour soup with mackerel fish with ginger and Thai herbs.



350++

แกงเผ็ดเปิดอย่าง

รสชาติที่กลมกล่อมด้วยรสเค็ม หวาน และรสเปรี้ยวที่ได้จากผลไม้ รสเปรี้ยวต่างๆ ที่ใส่ลงไปในแกงเผ็ดเปิดอย่าง

Red Curry with Roasted Duck

Red curry with roasted duck in coconut milk, bird chili, sweet basils.



แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย

แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายตุ๋นกะทิกับมันเทศและหอมแดงกรอบ

Beef Massaman Curry

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

420++



แกงเขียวหวานพริกขี้หนูสวน เนื้อน่องลาย

แกงเขียวหวานเนื้อน่องใส่กะทิ พริกขี้หนู ใบกะเพรา และมะเขือเปราะ

Beef Green Curry

Green curry stew beef shank in coconut milk, bird chili, sweet basils, and Thai eggplant.

420++



THAI CHILI PASTE MENU



น้ำพริกกะปิ ปลาทอด

Thai Spicy Shrimp Paste Dipping Sauce with Fried Mackerel in Fish Sauce and Spices.

Thai spicy paste dipping sauce serve with fried and fresh vegetables and fried mackerel.

290++

น้ำพริกหลงเรือ

เรียกว่าเป็นน้ำพริกชาววัง เกิดขึ้นในรัชวังสวนสุนันทา

Naam Prik Long Rau

Relish of fermented shrimp paste relish with sweet pork and crispy deep-fried fluffy fish.

290++



หลนปู

เมนูอาหารไทยโบราณ รับประทานคู่กับผักเครื่องเคียงชนิดต่างๆ

Crab Dip with Coconut Milk and Vegetables

Braised crab with coconut milk served with fresh vegetables.

290++

ถ่าน้ำนนท์หลนเต้าเจี้ยว

หมูสับกะทิ ปรุงรสหวานเค็ม ทานกับผักสดพืชน้ำ

Fermented Soy Bean Dip

Braised fermented soybean with coconut milk served with fresh vegetables.

290++



FIRED FOOD MENU



หมึกอบพระอาทิตย์

Fried Calamari

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

250++

ทอดมันหน่อกระลา

ทอดมันปลากระลาผสมเครื่องพริกแกงหน่อกระลา
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแตงกวา ถั่วป่นและอาจาด

Deep Fried Fish Cakes with Orchid Ginger

Deep fried fish cakes with Thai curry paste, orchid ginger served with sweet and sour sauce.



280++



ปูนิ่มทอดงา

Deep Fried Soft Shell Crabs.

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

380++

หมูทอดสมุนไพร

สันคอหมูทอดสมุนไพร สูตรเฉพาะของ W1

เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ใบมะกรูด กระเทียมทอดกรอบ
Deep Fried Pork

Deep fried pork with Thai herb and sriracha sauce.

250++



FIRED FOOD MENU



ไสร่งกุ้งคลองอ้อมนนท์

กุ้งพันด้วยเส้นหมี่สอองกนง เสร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

Deep Fried Wrapped Shrimps with Noodle
Deep fried shrimps minced pork wrapped with noodle served with sauce.

280++

ไก่ทอดเกลื้อ

Deep Fried Chicken

Deep fried local chicken served with sweet spicy sauce.

280++



ไก่อบฟาง

Baked Chicken

Soft baked chicken served with spicy truffle mushroom sauce.

490++

เมี่ยงปลาทุกกับเส้นหมี่

สายรักสุขภาพต้องชอบกับเมนูนี้

Mackerel Fish wrapped in leaves

Fried Mackerel Fish served with fresh vegetables, vermicelli, and special sauce.

250++



แสร้งว่ากุ้งบางกอก

ยำไทยใส่กุ้งเผา หอมแดง ตะไคร้ ขิง พริก เสร์ฟพร้อม ปลาตุ๋นพริกและผักชีซอย ราดด้วยน้ำยำ ซอสมะขามเปียก

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

290++

SIDE DISH MENU



บางกอกน้อยวุ้นี่กุ้ง

Shrimp in Dried Red Curry

Authentic Thai red curry paste fried prawns with coconut milk.

280++



ผัดชาวเกาะเมืองนนท์

ผัดทะเลจานเด่นด้วยซอสพริก กระเทียม ปริกสูตรเฉพาะ

Fried Seafood W1

Fried seafood with chili, garlic special sauce W1 style.

350++

ไก่คั่วพริกแห้งสมุนไพร

Fried Spicy mince Chicken with Herbs.

Fried spicy mince chicken with crispy chili, lemongrass and Orchid Ginger.

250++



วุ้นี่ปลาทุทอด

Mackerel in Dried Red Curry

Authentic Thai red curry paste fried mackerel with coconut milk.

250++



หมีผัดกระเจตคลองอ้อมนนท์

Fried Vermicelli

Thai style local fried vermicelli with shrimp and freshwater mimosa.

250++



FIRED FOOD MENU



ปลากะพงทอดน้ำปลา

Deep Fried Sea Bass with Fish Sauce
Deep fried sea bass with fish sauce.

490++



ปลากะพงราดพริก

Snapper with Chili Sauce

490++



ปลากะพงนึ่งมะนาว

Steamed Sea Bass with Lime

490++



ปลากะพงลวกสวน

Fried Snakehead Fish in Spicy Herb Salad

490++



A LA CARTE MENU



ก๋วยเตี๋ยวสยาม

เส้นเล็กผัดไข่ทรงเครื่อง กุ้ง ปลาหมึก หมู ตับหมู

W1 Noodle

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

320++

ข้าวต้มแห้ง

ข้าวต้มแห้ง แยกน้ำซุป เสริฟพร้อมหมูสับผัดกระเทียมพริกไทย

Thai Style Boiled Rice

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

250++



Recommend.



ผัดไทยชมพู่อ่อนบนท์

ผัดไทยเส้นจันท์ ผัดกับกุ้งสด คลุกเคล้าด้วย ซอสชมพูและซอสมะขาม

Pad Thai W1

Stir-fried rice noodles with prawns, pink sauce, and tamarind sauce.

250++

แกงคั่วเนื้อปูใบชะพลูเส้นหมี

Betel leaves and Crab in Coconut Curry

Crab meat curry southern style with boiled vermicelli and crispy garlic

490++



ผัดซีอิ๊ว(ไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล)

Stir Fried Rice Noodle with Soy Sauce

Stir fried noodle with soy sauce, egg, chicken or pork or prawns, or squid.

ไก่/หมู 180++

กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล 220++

A LA CARTE MENU



ข้าวผัด

Fried rice

Fried rice with egg, chicken or pork, or prawns, or squid

ไก่/หมู 180++

กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล 250++

ผัดกะเพรา(ไก่/หมู)

Fried Chicken/Pork, with Basil Leaf

Rice topped with stir fried chicken/pork/beef with basil.

180++



ผัดกะเพรา(เนื้อ/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล)

Fried Beef/Prawns/Squid/Mixed

Rice topped with stir fried beef/prawns/squid/mixed with basil.

250++

เส้นใหญ่ราดหน้า

Fried Noodles with Gravy Sauce

Flat rice noodles in gravy sauce with, egg, chicken or pork, or prawns, or squid.

ไก่/หมู 180++

กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล 250++



SALAD MENU



แซลมอนคาปาซิโอ

แซลม่อนสดสไลด์ เสิร์ฟพร้อมซอส 3 รส กลิ่นมินต์

Salmon Carpaccio

Fresh salmon sliced with spicy and sour sauce and mint flavor

490++



ซีซ่าสลัดไก่บ่ม

สลัดคออส คลุกซีซาร์เดอร์สซิ่ง เสิร์ฟพร้อม
อกไก่ซูวีและไข่อ่อนเชิบ

Chicken Ceasar Salad

Ceasar salad with slow cook
chicken & Onsen egg.

250++



สลัดร้อนเบคอนกรอบ

สลัดคออสผัดกับพริกแห้งกระเทียมและลูกเกด เสิร์มรสเปรี้ยว
ด้วยเลม่อน

Cos Lettuce with Crispy Bacon

Cos lettuce with dried chili, garlic, raisin, cashew nut
and parmesan cheese.

250++



LOCAL SOUP MENU



ซุปรักกับปูเสิร์ฟพร้อมเนื้อปู

Prawn Soup with crab meet

Prawn soup and crab bisques soup served with crab meat and cheesy paprika biscuit.

280++



ซุปรักทรัฟเฟิล

Mushroom cream soup

Mix mushroom cream soup with truffle flavor

280++

PASTA MENU



พาสต้าปลากรอบ

เส้นพาสต้าผัดพริกกระเทียม ปลาสดทอดกรอบ คลุกเคล้าด้วย
โหระพาและพามาเชาชีส

Pasta with Crispy Fish

Pasta with crispy gourami fish, garlic, dry chili, basil,
with white wine and parmesan cheese.

280++

โอริโอ้เบคอนรมควัน

เส้นพาสต้าผัดพริกแห้งกระเทียมและเบคอนรมควัน

Smoked Bacon Olio

Pasta with smoked bacon, garlic, basil and dry chili

280++



PASTA MENU



ดับนิววัน คาโบนาร่า

เส้นพาสต้า ผัดเบคอนรมควัน ครีม พาเมซานและไข่อ่อนเชิมน

W1 Carbonara

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

280++

พาสต้าซีฟู้ด ต้มยำ

เส้นพาสต้าผัดซอสต้มยำ ใส่ กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่และปลากระพง

Pasta Tom Yum Seafood

Pasta with prawn, squid, mussel, sea bass with tom yum cream sauce

380++



พาสต้าชาวเกาะครีมทะเล

Pasta W1

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

380++

พาสต้าเส้นดำผัดสาโทเนื้อมู

เส้นพาสต้าเส้นดำ ผัดกับสาโทเนื้อมู

Spaghetti squid ink with Crab meat with Thai rice wine

Spaghetti squid ink with crab meat, Thai rice wine, garlic, dry chili, fresh chili, and basil.

480++



พาสต้าผัดกระป๋ครีมซอส

Pasta in shrimp paste

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

280++

พาสต้าเพสโต้ปลาสด

Pasta Pesto with Crispy Fish

Pasta with crispy gourami fish and pesto sauce.

280++



THE PLATES MENU



อกไก่ย่าง

Grilled Breast Chicken

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

320++

Recommend.

ซี่โครงหมูตุ๋นบาร์บีคิว

Braised Pork Spare Ribs BBQ

Slow cook pork spare rib with BBQ sauce serve with fried potato and salad.

590++



RIB EYE STEAK

สเต็กเนื้อวัวส่วนติดซี่โครงรสเข้มข้นเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเผียวเร่กส์ลิ้นกาแฟและผักย่าง

Grass fed beef rib eye serve with potato puree coffee flavor and grill vegetable.

590++



สเต็กหมูซอสจิ้มแจ่วกั๊ฟเฟิล

สเต็กหมูติดซี่โครงชูวี่ที่อุณหภูมิ 60 องศา เสิร์ฟคู่กับมันม่วงบด ซอสแอปเปิ้ลและซอสแจ่วกั๊ฟเฟิล

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

390++



THE PLATES MENU



สเต็กแซลมอน

Salmon Steak

Grilled salmon served with sunchoke puree, kala shout butter, raisin, cashew nut, and grilled vegetables.

490++

WESTERN FOOD MENU



เบอร์เกอร์หมู

Pork Burger

250++



เบอร์เกอร์ไก่

Chicken Burger 250++



เบอร์เกอร์เนื้อ

Beef Burger 280++



คลับแซนวิช

Sandwich Club

200++

DESERT AND FRUIT MENU



ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango Sticky rice
Mango with sticky rice and coconut milk

220++

กล้วยไข่เชื่อมคล่องอ้อมนนท์

Fried banana with coconut ice cream
Fried banana with coconut ice cream and topped
with honey sauce.

159++



ผลไม้ในสวนบางกอกน้อย

Seasonal Fruits
Nonthaburi seasonal fruits served as W1 style.

189++

บัวลอยเผือกลูกตาลมะพร้าวอ่อน

บัวลอยเผือกแป้งนุ่มในน้ำกระทิอบควั่นเทียน
ใส่ลูกตาลเชื่อมและมะพร้าวอ่อน

Bualoy Tarto

Rice flour taro balls with young coconut,
toddy plan in coconut milk.

159++



DESERT AND FRUIT MENU



กล้วยหอมทอด กับ ไอศกรีมมะพร้าว
Fried banana with coconut ice cream

Fried banana with coconut ice cream
and topped with honey sauce.

159++



วนิลามะพร้าวปั่น
Coconut Vanilla Shake

189++

ส้มฉุน Som Chun

เมนูขนมหวานที่มีกล่าวถึงใน กาพย์เห่ชม
เครื่องคาว-หวาน ในสมัยของรัชกาลที่ 2
รับประทานเย็นๆ กับน้ำแข็งในช่วงหน้าร้อน
ช่วยคลายร้อนได้เป็นอย่างดี

189++



เปรี้ยวหวานล่องนาวา

Sweet and Sour Fruits

Sweet and sour fruits in syrup W1 style.

159++

KIDS ITEMS MENU



CHICKEN NUGGET

Homemade fried chicken nugget served with mayonnaise and ketchup.

189++



FISH & CHIPS

Homemade fried fish with potato chips served with cocktail sauce, mayonnaise and ketchup.

220++



FRIED SWEET POTATO

Homemade fried sweet potato served with cheese sauce.

189++



FRENCH FRIED

Fried potato served with mayonnaise and ketchup

159++



FRIED CHEESE STICK

Fried mozzarella cheese served with thousand island sauce.

189++



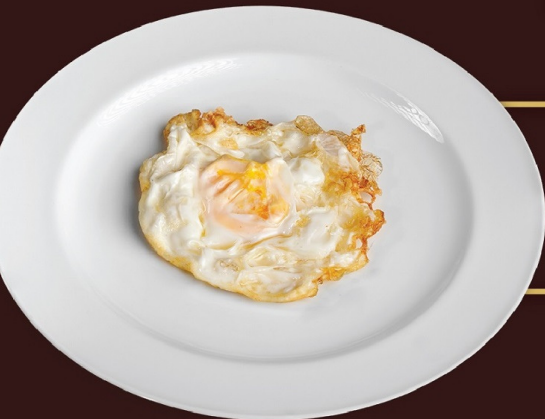
ไข่เจียวสมุนไพร
Herb Omelet

180++



ไข่เจียวหมูสับ
Minced Pork Omelet

180++



ไข่ดาว
Fried Egg

20++



ข้าวเปล่า (จาน)
Plain Rice

30++



ข้าวเปล่า (โถ)
Plain Rice

80++