

# Rib-It BBQ Bangkok



## Delivery Menu

To place on order or for any questions:

Direct Message on Facebook at <https://www.facebook.com/ribitbangkok>

Direct Message on Line: ribitbangkok



Email at [chefkob@ribitbbq.com](mailto:chefkob@ribitbbq.com)



## The Ribs

Our slow-smoked pork rib racks provide a meal for the whole family. The ribs are rubbed with our custom Rib-It spice mix, then smoked using a combination of hardwoods. Choose from our Classic Finishing Sauce with just enough heat, or our Hot Finishing Sauce for the more adventurous. Comes with your choice of side dish—Mango Coleslaw or Sweet Red Onion Corn Relish—and extra finishing sauce. Our full racks are 1.5kg+ before smoking - easily enough for a family of 4.

Chef's Tip: Our ribs pair well with your favorite beer or a good cabernet.

**1 Rack of Ribs - 1,500 baht** (includes one side dish and your choice of sauce)

---

เราพิถีพิถันและใส่ใจในทุกรายละเอียด ทุกขั้นตอนการปรุง เพื่อเสิร์ฟซี่โครงหมูรมควันแสนอร่อยสำหรับทุกคนในครอบครัว ด้วยสูตรลับเฉพาะในการหมักด้วยเครื่องเทศชั้นดี การคัดสรรไม้รมควันคุณภาพเยี่ยมนำเข้าจากต่างประเทศ และซอสทาที่คัดสรรเพื่อให้ถูกปากทั้งคนไทยและคนต่างชาติ เราเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงที่คัดสรรมาแล้ว ไม่ว่าจะเป็น Mango Coleslaw ที่เลือกใช้มะม่วงน้ำดอกไม้เกรดส่งออก หรือ Sweet Red Onion Corn Relish ข้าวโพดหวานนำเข้าปรุงรสสไตล์ตะวันตก

ซอสสูตรพิเศษ 2 ชนิดให้เลือก - แบบคลาสสิกของทางร้าน หรือแบบเผ็ดร้อนสำหรับผู้ที่ชอบรสชาติจัดจ้าน

ซี่โครงหมูรมควัน full rack ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. (น้ำหนักก่อนรมควัน) เหมาะสำหรับ 4 ท่าน ราคา 1,500 บาท (เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงหนึ่งอย่างและซอสที่คุณเลือก)

คำแนะนำของเชฟ: ซี่โครงของเราเข้ากันได้ดีกับเบียร์หรือไวน์แดงที่คุณชื่นชอบ



## The Ribs - Dry Rub

Announcing our latest offering - **Sugar-free Dry Rub Ribs.**

For those of you who want authentic slow-smoked American ribs but don't want any of the sugar in traditional barbecue and finishing sauces, these ribs are for you! Tender and juicy, with bark flavored by spices and smoke.

Our custom dry rub combines traditional salt and pepper with garlic and a handful of other spices for the perfect flavor profile. We add just enough chili to give these ribs a finish you won't forget!

We slow smoke our ribs using a combination of hardwoods.

**1 Rack of Ribs - 1,500 baht** (includes one side dish)

**1/2 Rack of Ribs - 800 baht** (includes one side dish)

Order for delivery on July 3, 4 or 5 to celebrate American Independence Day, and we'll take 10% off your order and deliver within Bangkok for free. Limited slots remain—get your order in now.



## The Rib Tips

Want that great slow-smoked pork rib flavor in a package for one? Our Rib Tips are the perfect choice. We use the same custom rub blend that we use on our rib racks, and offer our Classic and Hot Finishing Sauces. But our Rib Tips are smoked with a different blend of woods to provide a character all their own. 200g portion served with your choice of side dish—Mango Coleslaw or Sweet Red Onion Corn Relish—and extra finishing sauce.

**200g portion - 300 baht** (includes one side dish and your choice of sauce)

---

คุณกำลังมองหาซี่โครงหมรมควันสำหรับมืออาหารเล็กๆ หรือสำหรับทานคนเดียวอยู่ใช่ไหม? ขอแนะนำ ซี่โครงอ่อนรมควัน (Smoked Rib Tips) สูตรแสนอร่อย ขนาดเสิร์ฟ 1 ทาน หมักด้วยเครื่องเทศชั้นดี เช่นเดียวกับซี่โครงหมรมควัน full rack

เคล็ดลับความอร่อยอยู่ที่การคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพชั้นดี รวมไปถึงไม้คัดชนิดพิเศษในการรมควัน ถึงจะทานคนเดียว แต่ก็เพลิดเพลินไปกับรสชาติและความหอมที่ปรุงพิเศษด้วยใจจากเชฟกบของเรา

เสิร์ฟคู่ Mango Coleslaw หรือ Sweet Red Onion Corn Relish กับซอสสูตรพิเศษ 2 ชนิดให้เลือก แบบคลาสสิกของทางร้าน หรือแบบเผ็ดร้อนสำหรับผู้ชอบรสชาติจัดจ้าน

ซี่โครงอ่อนรมควัน (Smoked Rib Tips) ขนาด 200 กรัม ราคา 300 บาท





## The Sides

Sweet Red Onion Corn Relish is the perfect accompaniment for our BBQ ribs. A perfect blend of savory and sweet, this side can be eaten warm or cold.

Our creamy Mango Coleslaw has a tropical Thai twist with the addition of Nam Dok Mai Mangoes.

Select a complimentary side along with your rib order, or contact us if you would like a larger amount for a group.

**280g - 300 baht**

**560g - 500 baht**

---

Sweet Red Onion Corn Relish เครื่องเคียงพิเศษสำหรับซี่โครงหมูบาร์บีคิวของเรา เป็นการผสมผสานกันอย่างลงตัวของรสชาติสไตล์ตะวันตกกับความหวานจากเมล็ดข้าวโพดนาเข้าคัสดพิเศษ สามารถรับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น

มะม่วงโคลสลอว์ของเรามีกลิ่นอายของความเป็นไทย เราใช้มะม่วงน้ำดอกไม้คัดพิเศษเกรดส่งออก เหมาะที่จะรับประทานคู่กับซี่โครงหมูรมควันสูตรพิเศษของทางร้าน รับรองว่าจะทำให้มื้ออาหารของคุณเป็นมื้อพิเศษ

หากต้องการสั่งขนาดใหญ่พิเศษโปรดแจ้งทางร้าน

ติดต่อสั่งอาหาร หรือสอบถามข้อมูล ได้ทางกล่องข้อความ (inbox) หรืออีเมลมาที่: [chefkob@ribitbbq.com](mailto:chefkob@ribitbbq.com)



## The Sauce

We slow-simmer 16 ingredients to make our homemade Kansas City Style BBQ Sauce. The Little Bees double-filtered honey—from Satun province—and our special hot sauce are added in just the right proportions to produce our Classic (just hot enough) and Hot (too hot for Chef Kob) finishing sauces. Our ribs and rib tips are glazed with the finishing sauce of your choice at the end of the cooking process, and we'll include some extra with your order. Remember to select Classic or Hot when you place your Rib or Rib Tip order.

---

ขอสปรูกรสูตรลับพิเศษในครอบครัวที่เคี่ยวด้วยส่วนผสมมากถึง 16 ชนิด เพื่อให้ได้ซอสบาร์บีคิว homemade สไตล์ แคนซัสซิตี เซฟกบเลือกใช้น้ำผึ้งออแกนิกของ The Little Bees จากจังหวัดสตูล และพริกพันธุ์เฉพาะที่ทำให้เผ็ดอร่อยกำลังดี

นอกจากเราจะทาซอสนี้ลงบนซี่โครงหมู (Ribs & Rib Tips) ในขั้นตอนสุดท้ายของการรมควันแล้ว เรายังเพิ่ ซอสนี้ไปกับอาหารที่สั่งด้วย เพื่อให้เข้าถึงความชุ่มฉ่ำของตัวซอสที่เซฟกบใส่ใจเสนอ

อย่าลืมที่จะเลือกรสชาติซอสในแบบที่คุณชื่นชอบ ซอสสูตรคลาสสิก สำหรับผู้ที่ชอบรสชาติสไตล์แคนซัสซิตี หรือ ซอสสูตรเผ็ดร้อน สำหรับผู้ที่ชื่นชอบรสชาติร้อนแรง



## The Brownie

Dark Chocolate Bing Cherry Brownies are great as a complement to your BBQ meal, or simply with your afternoon tea. Chef Kob has been known to eat them for breakfast. Our brownies are not too sweet—you'll be happily surprised when you first bite into these fudgy, moist brownies with large pieces of bing cherries.

- **Buy them individually (~6x6cm) - 60 baht**
- **Buy a box of 4 individually wrapped - 240 baht**
- **Buy a box of 6 individually wrapped - 360 baht**

Contact us for custom orders

---

ดาร์กช็อกโกแลตเชอร์รี่บราวน์ี่สุดรไมหวานมากของเชฟกอบ จะช่วยให้คุณจบบื้ออาหารบาร์บีคิวอย่างสมบูรณ์ที่สุด หรือจะรับประทานคู่กับการจิบชายามบ่าย หรือจะรับประทานเป็นอาหารเข้ากับนมสดตามแบบเชฟกอบก็ได้

เพียงแค่อัดคำแรกคุณก็จะสัมผัสถึงรสชาติของดาร์กช็อกโกแลตเข้มข้นกับความฉ่ำของเชอร์รี่ที่ลงตัว รับรองว่าชิ้นเดียวไม่เคยพอ

- ดาร์กช็อกโกแลตเชอร์รี่บราวน์ี่ ขนาด ~6x6 ซม. ราคาชิ้นละ 60 บาท
- 1 กล่อง บรรจุ 4 ชิ้น ราคา 240 บาท
- 1 กล่อง บรรจุ 6 ชิ้น ราคา 360 บาท

คำแนะนำของเชฟ: ทานคู่กับไอศกรีมรสวานิลลา หลังมื้ออาหารบาร์บีคิว  
ติดต่อสั่งอาหาร



## The Ingredients

Chef Kob takes great pride in Rib-It's flavor profiles, only using ingredients which meet his exacting standards. While the Chef's recipes remain a family secret, he is happy to share some of the ingredients bringing flavor to our products.

We use The Little Bees Honey, produced by Royal Bees in Satun Province, to sweeten our sauces and our Mango Coleslaw. This double-filtered honey provides just the right amount of sweetness. Learn more about The Little Bees Honey at <https://www.instagram.com/the.little.bees/>.

Elle & Vire Professionnel Churned Butter uses the very best French dairy products, and the expertise of its master butter makers during churning, to produce butters with unbeatable technical and flavour qualities. We use Elle & Vire exclusively in our brownies and rib recipes.

We use custom hardwood combinations when smoking our meats, including hickory, pecan, cherry, apple and lychee.

---

เชฟกอบมีความภูมิใจในรสชาติอาหารของ Rib-It BBQ Bangkok ไม่ว่าใครได้ลองต่างก็ติดใจ ส่วนผสมที่ใช้ต้องเป็นของดีและคุณภาพเยี่ยมเท่านั้น ถึงจะผ่านมาตรฐานที่เข้มงวดของเชฟกอบได้ รสชาติที่กลมกล่อมนี้เป็นสูตรลับเฉพาะของครอบครัวเชฟที่สืบทอดกันมา เชฟกอบจึงอยากแบ่งปันความอร่อยนี้แก่ทุกคน



อาหารของ Rib-It BBQ Bangkok ใช้น้ำผึ้งออแกนิกจากผึ้งหลวงธรรมชาติจากจังหวัดสตูล เพื่อให้ได้ความหวานจากธรรมชาติเพื่อสุขภาพที่ดีของผู้รับประทาน สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมของน้ำผึ้ง The Little Bees Honey ได้ที่ <https://www.instagram.com/the.little.bees/>

เซฟกบเลือกใช้ Elle & Vire Professionnel Churned Butter ผลิตภัณฑ์จากนมที่ดีที่สุดของฝรั่งเศส เราใช้ผลิตภัณฑ์จากนมของ Elle & Vire ในบราวนี่และชีโครงหมูรมควันของเรา

เราใช้ไม้หลากหลายชนิดในการรมควัน ไม่ว่าจะเป็นอีกกอร์รี่, พีแคน, เซอร์รี่, แอปเปิ้ล และลีนจี้ เคล็ดล้นกับความหอมกลิ่นไม้รมควันที่คัดสรรจากประสบการณ์ของเซฟกบ ไม่ใช่แค่ไม้อะไรก็ได้ !! เซฟกบใส่ใจทุกรายละเอียด เพื่อมอบมื้ออาหารที่ดีที่สุดแก่คุณ