

Chính vì sự nổi tiếng đó mà bún chả đã nhanh chóng thâm nhập vào thế giới ẩm thực của nhiều vùng miền trên cả nước. Ở Đà Nẵng, không khó để bạn có thể thưởng thức món bún chả kiểu Hà Nội. Cùng nhau khám phá **Top 10 quán bún chả Đà Nẵng ngon nhất** nhé!

Top 10 quán bún chả Đà Nẵng ngon nhất

Top 10 quán bún chả Đà Nẵng ngon nhất Bún chả Hà Nội là một món ăn khá nổi tiếng, là món ăn đặc biệt được tổng thống Obama rất thích và khen ngợi. Còn gì tuyệt hơn khi ăn bún chả với nước dùng nóng hổi, nghi ngút khói, thơm phức trong cái se lạnh đầu thu Hà Nội.

Hà Nội Xưa

Là một quán ăn bình dân với diện tích khá nhỏ nên các tín đồ bún chả không ai là không biết.

Từ những nét xưa của hình dáng bên ngoài, đến cách sắp xếp bàn ghế, bài trí không gian bên trong ... đều mang lại cảm giác cổ kính, gợi lên một hình ảnh đầy cảm xúc về Hà Nội xưa.

Quán phục vụ nhiều món ăn đậm chất Hà Nội như bún riêu, bún thang, bún riêu ...

Bún chả ở đây có nước dùng thơm ngon đặc biệt do chủ quán chế biến theo kiểu xưa mà nhiều quán bún chả ở Hà Nội bây giờ không có. Đó là sử dụng nước mắm truyền thống, thêm rất nhiều gia vị, trộn và nêm gia vị vừa phải, không thể thêm bớt bất cứ thứ gì. Thịt nướng tẩm ướp vừa miệng, nướng bằng than hồng ngay ngoài quán, thơm lừng. Quán Old Hanoi cũng không phục vụ rộng rãi, quán chỉ chuẩn bị càng nhiều bún chả càng tốt, bán trong ngày nên bún chả càng thêm ngon không cưỡng lại được.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 95 Nguyễn Chí Thanh, quận Hải Châu, Tp. Đà Nẵng

Giá tham khảo: 30.000 – 35.000 đồng

Giờ mở cửa: 10:00 – 14:30



Quán Hà Nội Xưa rất đông khách mặc dù chỉ mở có 4,5 giờ mỗi ngày



Thịt được nướng than cẩn thận, thơm nức Quán Xưa – Bún đậu mắm tôm – Bún chả Hà Nội
Thực khách sành ăn đều đánh giá nhà hàng Xưa phục vụ các món ăn và thức uống chuẩn vị
Bắc. Các món bún đậu, bún chả, nước sấu, trà chanh ... có sức hấp dẫn khó cưỡng. Quán còn
được yêu thích bởi không gian sạch sẽ, thoải mái, có nhiều địa điểm để bạn có thể check-in.
Thèm bún chả mà đến Quán Xưa thì còn gì chính xác hơn.

Bún chả được bày ra tô, lót lá chuối đẹp mắt. Ở đây có cả chả và bóng. Miếng chả được làm từ
thịt ba chỉ, còn chả của chủ quán làm từ thịt nạc băm. Sợi bún tươi và ngon, giò heo nướng
mềm nhưng vẫn dai vừa phải, nước dùng rất tuyệt. Tất cả tạo nên một món bún chả vô cùng
độc đáo, khiến bao người mê mẩn.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 07 Thanh Khê, quận Thanh Khê, Tp. Đà Nẵng

Giá tham khảo: 25.000 – 50.000 đồng

Giờ mở cửa: 09:00 – 21:00



Chả được nướng chín trên vỉ



Tô chả hấp dẫn vô cùng Tây Hồ Quán

Không cần đi đâu xa, ngay tại trung tâm thành phố, bạn đã có thể thưởng thức món bún chả nổi tiếng Hà Nội tại Tây Hồ Quán. Bún chả của quán vừa mang đặc trưng của hương vị truyền thống, vừa gia giảm gia vị nên rất hợp khẩu vị của người miền trung. Bụng heo nướng mềm và thơm, nhiều thịt nạc, sợi bún nhỏ, ăn kèm với nước luộc đu đủ và cà rốt. Rau tươi và đa dạng cũng là một điểm cộng cho bún chả ở đây.

Ngoài bún chả, tại Tây Hồ Quán bạn cũng có thể gọi bún riêu cua, bún riêu cua hoặc gọi thêm chả cốm, chả cốm... đều rất ngon và rất "Hà Nội". Quán sạch sẽ, thoáng mát, phục vụ nhẹ nhàng sẽ làm bữa ăn của bạn ngon miệng hơn. Giá cả của Tây Hồ Quán cũng rất phải chăng, bạn tha hồ ăn uống mà không phải lo nhìn hầu bao.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 80 Quang Trung, quận Hải Châu, Tp. Đà Nẵng

Giá tham khảo: 20.000đ – 40.000 đồng

Giờ mở cửa: 07:00 – 21:00



Suất bún chả đầy ụ với giá hạt dẻ



Món bún khác tại quán Bún chả Bà Chung

Quán nổi tiếng với những món ăn Hà Nội ngon bổ rẻ như bún chả, nem lụi, bún đậu mắm tôm ... Đồ ăn khá ngon, không gian rộng rãi thoải mái, giá cả bình dân. Chung trở thành quán ăn yêu thích của nhiều người.

Bún chả Bà Chung có nước dùng ngon, mặn, chua, ngọt vừa đủ. Tuy giá rẻ nhưng bạn sẽ bất ngờ vì 1 suất có bún, chả khá nhiều và rổ rau đầy đặn, sạch sẽ. Còn gì tuyệt hơn khi sau một

ngày làm việc mệt mỏi mà có một tô bún chả siêu ngon, siêu đầy đặn mà không phải lo về giá.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 25 Kinh Dương Vương, quận Liên Chiểu, Tp. Đà Nẵng

Giá tham khảo: 15.000 – 35.000 đồng

Giờ mở cửa: 6:00 – 21:00



Suất bún đầy ắp, đủ các nguyên liệu đặc trưng



Bún chả Bà Chung Bún chả Vui

Bún chả Vui mang hương vị của bún chả Hà Nội truyền thống. Thịt lợn nướng ở đây là thịt vai được thái mỏng, tẩm ướp đậm đà và nướng vừa chín tới. Miếng thịt khi ăn có vị béo ngậy, mềm, ngọt và thơm mùi sả. Chả được thả vào bát nước mắm pha loãng cùng với cà rốt và đu đủ ngâm chua. Hương vị của nước mắm là sự kết hợp của 4 hương vị “chua – cay – mặn – ngọt”. Đĩa bún và rau thơm ăn kèm vừa đủ cho một người lớn ăn.

Nếu không thích cơm rang, bạn có thể gọi cơm nắm hoặc nem cua bể. Chả viên là thịt băm, nêm nước mắm, tiêu và cũng nướng trên than như chiên chả. Nếu món nem hấp dẫn thực khách bởi độ mềm, ngọt thì nem cua bể lại hấp dẫn người ăn bởi độ giòn, ráo dầu, thơm mùi cua và các loại rau.

Ngoài đặc sản bún chả, quán còn đưa người Đà thành một món ăn khác của người Hà Nội – đó là bún đậu mắm tôm. Bún đậu mắm tôm ở đây được bán với giá 35.000 đồng / đĩa với đầy đủ: bún, đậu, nem rán, ram, chả, thịt luộc, ... rất đáng để thưởng thức.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 163 Phan Đăng Lưu, Quận Hải Châu, Đà Nẵng

Điện thoại: 0901 559 555

Giờ mở cửa: 06:00 – 14:00 | 16:00 – 21:00



Bún chả Vui với miếng chả thơm và mềm



Bún chả Vui Bún chả Xích Lô

Bún chả Xích Lô là quán ăn rất được lòng các tín đồ ẩm thực tại quận Hải Châu. Quán là địa chỉ thỏa mãn cơn thèm bún chả của những người con Hà Nội vào Đà Nẵng lập nghiệp. Quán phục vụ bún chả và nem cua bể truyền thống. Hai loại bún này ghi điểm bởi nước mắm tỏi ớt thơm lừng. Nước chấm pha loãng, nêm nếm vừa miệng và có đủ đủ, cà rốt thái sợi.

Giò heo ở đây vừa có nạc vừa có mỡ, được tẩm ướp kỹ, nướng vừa chín tới. Miếng chả béo, sợi bún mềm và nước mắm thơm mùi tỏi ớt khiến ai nếm thử cũng mê. Nem cua bể về độ ngon không thua kém gì nem nướng. Nem gồm thịt băm, cua và các loại rau được gói trong chả giò và chiên ngập dầu. Cắn miếng nem, thực khách sẽ cảm nhận được lớp vỏ ram vỡ ra trong miệng còn thịt và rau mềm, thơm, cực kỳ kích thích. Đặc biệt, Bún chả Xích Lô được trình bày trong một chiếc chiếu tre nhìn rất bắt mắt và lịch sự.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 68 Hùng Vương, Quận Hải Châu, Đà Nẵng

Điện thoại: 090 430 3758

Giờ mở cửa: 07:00 – 20:30



Bún chả Xích Lô



Bún chả nem cua bể Diêu Hoa Quán

Diêu Hoa Quán được hình thành với mong muốn giới thiệu những nét độc đáo, bình dị của ẩm thực thủ đô đến với mảnh đất Đà Nẵng xinh đẹp. Không chỉ mê hoặc thực khách bởi hương vị thơm ngon của bún chả mà quán còn cho ra đời những “siêu phẩm” bún bò, phở gà, miến gà kiểu Hà Nội.

Cũng giống như những quán ở trên, Bún chả Diêu Hoa gồm có: một bát nước chấm đi kèm với chả, đồ chua, một đĩa bún và một đĩa rau sống. Nước chấm bún chả được pha rất giống với nước chấm của Hà Nội, thơm mùi nước mắm và tỏi ớt. Có lẽ vì chủ quán là người Hà Nội nên rất cẩn thận và tỉ mỉ trong khâu pha nước chấm. Về phần chả thì mềm, béo, ăn kèm với dưa chua cho bớt ngán.

Đặc biệt, quán nhìn rất sạch sẽ, ngăn nắp, ăn no nê mà giá chỉ 40.000đ / suất. Một nơi rất đáng để ghé thăm.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 73 Dương Tự Minh, Quận Sơn Trà, Đà Nẵng

Giờ mở cửa: 08:00 – 22:00

Giá tham khảo: 30.000 – 50.000 đồng



Bún chả Diệu Hoa Quán Bún chả Diệu Hoa Quán Bún chả Tonkin

Bún chả Bắc Kỳ tọa lạc tại K75 / 1 Nguyễn Văn Linh (Bích Hòa), P. Phước Ninh, Q. Hải Châu – vị trí được xem là khu ăn uống sầm uất nhất Đà Nẵng. Quán nằm trong hẻm, không gian nhỏ và trang trí cực kỳ đầu tư. Những bức tranh treo tường, bàn ghế tre mang đến cảm giác thân thuộc, dễ chịu cho khách hàng.

Một suất bún chả Bắc Kỳ tuy không đầy đặn lắm nhưng lại làm nên hương vị chuẩn của bún chả Hà Nội. Phần nhân gồm 2 miếng giò và 3-4 lát thịt nướng. Thịt nướng được tẩm ướp vừa miệng, thơm mùi sả và còn phảng phất chút khói than. Bên cạnh thịt nướng và chả viên, nem cua bể, chả cốm hay chả lá lốt Hà Nội cũng rất hợp với sợi bún mềm của Bắc Kỳ và nước mắm chua ngọt hài hòa.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: K75/1 Nguyễn Văn Linh (Làng Bích Hòa), P. Phước Ninh, Quận Hải Châu, Đà Nẵng

Điện thoại: 077 947 1715

Fanpage: <https://www.facebook.com/tonkinbuncha>



Bún chả Tonkin với chả viên và chả miếng



Bún chả Tonkin với chả viên và chả miếng Bún chả Bà Chăn

Bún chả Bà Chăn thuộc quận Ngũ Hành Sơn, hấp dẫn người dân Đà Nẵng và du khách bởi những món ăn đặc sản miền Bắc như bún chả ram, bún chả Hà Nội và bún đậu mắm tôm. Xét về bún chả, quán Bà Chăn không thua kém bất cứ quán bún chả nào ở Đà Nẵng.

Thực khách có thể lựa chọn giữa bún chả ram và bún chả quạt. Hai loại bún này đều có nước

chấm thơm mùi tỏi ớt, chua nhẹ. Đồng thời, hai loại bún này được ăn kèm với các loại rau sống như xà lách, giá sống, hoa chuối và dưa leo. Vị thanh mát của các loại rau, vị đậm đà của lạp xường, vị chua ngọt của nước mắm khiến ai ăn cũng phải “xuýt xoa”.

Bánh quạt Bà Chân ghi điểm bởi miếng thịt được tẩm ướp hoàn hảo sau đó nướng trên than hồng tạo thành miếng thịt nướng mềm ngọt. Tuy nhiên, nhiều thực khách đến quán Bà Chân vẫn thích bún chả ram hơn một chút vì da ram giòn, ráo dầu, nhân nhiều thịt và rau.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 94 Nguyễn Văn Thoại, P. Mỹ An, Quận Ngũ Hành Sơn, Đà Nẵng

Điện thoại: 0706 855 688

Fanpage: <https://www.facebook.com/bunchabachandanang>



Bún chả thịt nướng Bà Chân



Bún chả ram Bà Chằn Bún chả 363

Nếu bạn là “tín đồ” của món bún đậu mắm tôm thì nhất định đừng bỏ qua quán bún đậu 363 Hà Huy Tập – Thanh Khê. Quán này hơi nhỏ nhưng rất sạch và đẹp. Những bộ bàn ghế làm bằng tre gợi cảm giác bình yên, gần gũi cho thực khách.

Giá “bún chả” ở đây tương đối rẻ, phần ăn thông thường là 28.000 đồng, loại đặc biệt đắt hơn một chút sẽ nhiều hơn. Chả ở quán là chả viên, đậm đà và thơm. Chả được làm từ thịt xay, trộn thêm nạc mỡ nên khi ăn có cảm giác béo ngậy nhưng không hề ngán. Nước chấm hài hòa, làm nổi lên hương vị đậm đà của chả.

Ngoài ra, nếu ghé quán, bạn nhất định phải thưởng thức món bún đậu mắm tôm. Bún ở đây với đầy đủ: đậu khuôn, thịt luộc, giò, chả, lòng, lòng và nem chua rán đốn tim mọi tín đồ ăn vặt.

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Địa chỉ: 363 Hà Huy Tập, Quận Thanh Khê, Đà Nẵng

Giờ mở cửa: 06:30 – 22:00

Điện thoại: 077 252 2636



Bún chả 363 – Hà Huy Tập



Bún chả 363 – Hà Huy Tập Kết luận

Bún chả là một món ăn nổi tiếng và có truyền thống lâu đời của ẩm thực thủ đô mà ai đã ăn một lần thì khó có thể quên được. Hi vọng bạn sẽ tìm được *Top 10 quán bún chả Đà Nẵng ngon nhất*

XEM THÊM TẠI: <https://top10danang.top/>

Bài viết [Top 10 quán bún chả Đà Nẵng ngon nhất](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [TOP 10 ĐÀ NẴNG](#).

via TOP 10 ĐÀ NẴNG <https://top10danang.top/top-10-quan-bun-cha-da-nang-ngon-nhat/>