

Khi đi du lịch ở bất kỳ nơi nào thì việc thưởng thức đặc sản của nơi đó là điều đương nhiên, vì vậy trước khi đi bạn nên tìm hiểu kỹ về những quán ăn ngon, đẹp và địa phương. Đánh giá cao để có một chuyến đi suôn sẻ và vui vẻ. Trong bài viết này, mình sẽ giới thiệu đến các bạn những quán ăn lâu đời, nổi tiếng ở Đà Nẵng dành cho những ai sắp có ngày nghỉ tại thành phố biển xinh đẹp này.

Top 10 Quán ăn ngon lâu đời tại Đà Nẵng Mì Quảng 1A

Quán mì Quảng 1A mang đậm dấu ấn và nét đẹp của ẩm thực miền Trung. Đây là một món ăn không còn quá xa lạ với người dân nơi đây, nhưng với thực khách nơi đây cũng như du khách thập phương vẫn không bao giờ ngán khi thưởng thức món ăn này.

Đến với Mì Quảng 1A, bạn sẽ được thưởng thức ngay một tô mì Quảng đậm đà với nước dùng ninh từ thịt và xương. Hương vị đậm đà của rau mùi ăn kèm và cái giòn giòn của bánh tráng nướng. Mì Quảng 1A còn hấp dẫn thực khách bởi nước chấm đi kèm, đặc biệt là ớt sa tế cay cay. Hủ tiếu ở đây rất ngon, có nhiều loại tôm, thịt heo, gà, trứng cho bạn lựa chọn. Giá 1 tô từ 25k – 40k, nếu ăn tô đặc biệt có giá 160k / 4 người.

Với không gian thoáng mát và sạch sẽ. Nhân viên phục vụ rất chu đáo với khách, hy vọng sẽ mang đến cho bạn một hương vị khó quên. Shop có giao hàng qua Now delivery.

Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: 1A Hải Phòng, Quận Hải Châu, Đà Nẵng.
- Giờ mở cửa: 7:00 -22:00
- Giá tham khảo: 15.000 – 39.000 VNĐ



Hương vị nồng nàn của bát mì Quảng Quán Trang – mì quảng ếch

Mì Quảng Ếch có lẽ không còn là cái tên xa lạ đối với người dân Đà Nẵng và du khách khi đến du lịch Đà Nẵng. Nếu bạn đã quá quen thuộc với những hương vị truyền thống như thịt heo, gà thì mì Quảng ếch hứa hẹn sẽ mang đến cho bạn một hương vị hoàn toàn khác biệt. Nếu đã có



dịp đến Đà Nẵng, bạn đừng bỏ qua món mì Quảng ếch này nhé.

Quán Trang là một trong những thương hiệu mì Quảng được đông đảo du khách, đặc biệt là các nghệ sĩ Việt tìm đến. Mì Quảng Ếch là một thương hiệu nổi tiếng đã có từ lâu đời ở Đà Nẵng. Bên cạnh những tô mì ngon, ở quán Trang còn có cung cách phục vụ rất chuyên nghiệp. Quán Trang luôn sạch sẽ, thoáng mát, được trang trí theo phong cách dân dã, mộc mạc. Tất cả các cơ sở của Trang's Frog Noodles đều nằm ở những vị trí thuận lợi. Gần trung tâm thành phố hoặc gần các điểm du lịch của thành phố. Mỗi cơ sở là một sự đầu tư, chăm chút về không gian và vật dụng.

Mì Quảng Ếch tại quán Trang có cách bài trí đặc biệt. Phần ăn được bày ra trên một chiếc đĩa nhỏ lót lá chuối. Mỗi thành phần được giữ riêng biệt. Sợi mì trắng tinh được rưới một lớp mỡ hành và đậu phộng giã nhỏ. Bên cạnh là rau sống với đầy đủ các loại rau thơm. Và quan trọng nhất là bát nước dùng ếch với những miếng ếch vàng ươm, thơm phức.

Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: 441 Ông Ích Khiêm, Hải Châu, Đà Nẵng
- Điện thoại: 0901.177.255
- Facebook: <https://www.facebook.com/myquangechdanang/>
- Giờ mở cửa: 7:00 -22:00
- Giá tham khảo: 29.000đ – 64.000đ



Mì Quảng ếch quán Trang Bún bò huế bà Thương

Bún bò Huế từ lâu đã không còn xa lạ với người dân Việt Nam, tuy là món ăn miền Trung nhưng hầu như tỉnh thành nào cũng có quán mang thương hiệu “Bún Bò Huế”. Nhưng để ăn được món ngon đúng điệu thì nhất định bạn phải ghé thăm mảnh đất miền Trung đầy nắng gió và những con người chất phác.

Quán Bún Bò Huế Bà Thương Đà Nẵng đã có mặt từ rất lâu. Được nhiều thực khách biết đến với hương vị đậm đà khó quên, nếu bạn muốn có một bữa sáng ngon miệng thì đừng ngần ngại

đến đây và thưởng thức món ăn này nhé. Quán đã tồn tại khoảng 20 năm, rất đông khách nên đến sớm để tránh đông và không bị hết hàng. Quán bán từ sáng sớm cho đến trưa.

Quán có không gian thoáng mát, sạch sẽ. Vì vậy thực khách đến sẽ cảm thấy rất thoải mái khi thưởng thức món ăn. Bún bò tại quán có hương vị đậm đà được nhiều thực khách đến quán đánh giá cao. Menu nhiều món cho bạn lựa chọn: tái, gân, giò, chả ... Bún bò ở đây có chút biến tấu để phù hợp với ẩm thực Đà Nẵng nhưng vẫn giữ được nét đặc trưng của bún bò Huế. Chính vì vậy, Bún Bò Huế Bà Thượng Đà Nẵng mang một hương vị rất riêng nhưng vẫn rất thơm ngon và đậm đà.

Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: 23 Trần Quốc Toản, Hải Châu, Đà Nẵng
- Điện thoại: 0236 3829 240
- Fanpage:  
<https://www.facebook.com/Bún-Bò-Huế-Bà-Thượng-23-Trần-Quốc-Toản-Đà-Nẵng-1278013632304971/>
- Giờ mở cửa: 5:30 – 11:00
- Giá tham khảo: 30.000đ – 50.000đ



Tô bún bò Huế thơm ngon, đậm đà Bánh xèo Bà Dưỡng

Bánh xèo Bà Dưỡng là một trong những quán ăn ngon Đà Nẵng đông khách nhất. Đây đã trở thành thương hiệu nổi tiếng từ nhiều năm nay, và đã trở thành thương hiệu nổi tiếng trong lòng mỗi du khách. Bánh xèo bà Dưỡng đã có thâm niên gần 30 năm. Với kinh nghiệm và lòng yêu nghề của cô chủ nhà vui tính Nguyễn Thị Lại.

Với lòng yêu nghề, mến người của cô chủ, mỗi thực khách đến đây đều có thể cảm nhận được tấm lòng của cô qua những chiếc “bánh xèo” vàng ruộm, thơm ngon. Với dây chuyền chất lọc sữa gạo, trải qua bao nhiêu công đoạn để làm nên những chiếc bánh thơm giòn. Đặc biệt nhất của món ăn này chính là nước chấm khó trộn lẫn vào đâu được. Ngoài ra, khi ăn bánh xèo, bạn



cũng có thể kết hợp với món nem lụi cũng rất ngon “đánh đập”.

Tuy nằm sâu trong con ngõ Hoàng Diệu nhưng bởi sự nhiệt tình của nhân viên và niềm đam mê khó cưỡng của món ăn này nên quán lúc nào cũng đông khách. Vì vậy, bạn nên đến quán trước 5 giờ chiều để hạn chế việc xếp hàng vì quá đông. Quán bắt đầu mở cửa từ 9h sáng đến 10h tối, nhưng có hôm 8h mới hết. Ngoài bánh xèo, bạn có thể gọi thêm bún chả, bò nướng cũng rất ngon.

Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: K280/23 Hoàng Diệu, Phường Bình Hiên, Quận Hải Châu, Tp. Đà Nẵng
- Điện thoại: 0236 3873 168
- Fanpage: <https://www.facebook.com/Banhxeobaduong/>
- Giờ mở cửa: 10:00 – 21:00
- Giá dao động: 20.000 – 55.000



Những chiếc bánh xèo vàng rộm, thơm ngon Mì Quảng bà Lữ

Mì Quảng là một món ăn nổi tiếng đặc trưng nhất của vùng đất Quảng Nam – Đà Nẵng. Và nói đến mì Quảng thì quán mì Quảng là một trong những cái tên được nhắc đến hàng đầu với hương vị mì Quảng đúng điệu.

Quán mì Quảng Bà Lữ đã nổi tiếng hơn 30 năm với nhiều loại mì. Từ mì gà, mì sườn cho đến mì cá lóc và đặc biệt là mì trộn. Các loại nước dùng khác nhau cho món mì rất ngon và phong phú. Bún ăn kèm với rau sống với nhiều loại rau thơm trộn chuối chát. Một tô hủ tiếu ngon chỉ có giá từ 20 đến 30 nghìn đồng.

Nằm trên con đường ngay trung tâm TP. Quán mì Quảng Bà Lữ thu hút một lượng lớn khách mỗi ngày. Đây là một trong những quán mì Quảng ngon nổi tiếng ở Đà Nẵng. Tuy đã lâu đời nhưng món mì Quảng ở đây vẫn giữ được hương vị nguyên bản của sợi mì. Quán rộng rãi, sạch sẽ. Đến đây đảm bảo sẽ được phục vụ một cách tận tình nhất và thưởng thức món ăn miền Trung này.

Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: 90/8 Nguyễn Văn Linh. Q Hải Châu. TP Đà Nẵng
- Điện thoại: 0236 3652 024
- Fanpage: <https://www.facebook.com/MỠ-QUẢNG-BÀ-LỮ-104885247880543/>
- Giờ mở cửa: 7h00 – 23h00
- Giá dao động: 20 000 – 30 000

#### Bún mắm thịt quay – quán Vân

Bún mắm Bà Vân Đà Nẵng có lẽ không còn là cái tên xa lạ đối với người dân địa phương và du khách khi đến Đà Nẵng. Nằm ngay trong phố ẩm thực Trần Kế Xương, quán thu hút rất đông thực khách mỗi ngày.

Chắc hẳn ai đến và thưởng thức món bún mắm bà Vân này thì khó mà quên được cái vị mặn mà. Bún ốc bà Vân đã có từ lâu đời, nhiều năm kinh nghiệm. Nhưng mùi vị vẫn ngon như xưa. Một tô bún có đầy đủ lớp rau xanh tươi bên dưới, tiếp đến là những nắm bún trắng ngần, mềm trong từng sợi, sau đó là những miếng thịt heo quay da giòn, chả cốm, đậu phộng và đặc biệt là món ăn. mắm đặc trưng Đà Thành.

Điều làm nên tên tuổi của bún mắm Bà Vân phải kể đến là nước mắm nêm đậm đà. Mắm nêm ở quán có vị mặn đặc trưng. Thường thức một lần là muốn nhiều hơn nữa. Ở đây có nhiều loại bún như bún thịt luộc, bún riêu, bún riêu heo quay... Ngoài ra, quán còn phục vụ thêm món bánh tráng cuốn thịt heo ngon không kém.

#### Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: K23/14 Trần Kế Xương, Hải Châu 2, Đà Nẵng
- Số điện thoại : 0935 898 882 – 0935 826 910
- Facebook: <https://www.facebook.com/bunmamvandanang/>
- Thời gian phục vụ : từ 6h30 đến 21h30
- Giá tham khảo: 20.000đ – 30.000đ







Quán bún mắm Vân đã có từ rất lâu đời Bánh tráng cuốn thịt heo Mầu  
Nói đến bánh tráng cuốn thịt heo thì “Mau” là một trong những quán được nhiều người tìm đến nhất. Đến với quán bánh tráng thịt heo Mầu, thực khách sẽ được hòa mình vào không gian bình dị với nhiều món ngon đặc sản. Không gian được trang trí đẹp mắt, thoáng mát và rộng rãi. Đây là món ăn biểu tượng của Đà Nẵng, được du khách trong và ngoài nước biết đến. Quán Mầu đã tồn tại gần 30 năm và được rất nhiều du khách yêu thích và ghé thăm. Một phần bánh tráng cuốn thịt heo ở đây gồm có một đĩa thịt heo, bánh ướt, bánh tráng, rau sống và nước chấm. Trong đó, nguyên liệu chính là Thịt heo hai đầu và da được luộc chín tới. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được vị ngon ngọt của từng lát thịt. Món ăn được kết hợp với nước chấm siêu ngon theo bí quyết gia truyền lâu đời của quán, thêm vào đó là đĩa rau sống tươi mát. Shop có giao hàng qua Now delivery.

Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: 35 Đỗ Thúc Tịnh, Quận Cẩm Lệ, Đà Nẵng.
- Giờ mở cửa: 8:00 – 22:30
- Giá dao động: 60.000 – 165.000 VNĐ



Điểm đặc biệt của quán Mầu chính là món thịt heo hai đầu da Cao lầu, bánh bèo Bà Bé  
Ở Đà Nẵng, với món cao lầu, bánh canh bèo thì quán bà Bengon nổi tiếng. Quán vốn đã ngon mà lại có địa chỉ dễ nhớ. Chủ quán cho biết đã làm nghề này hơn 10 năm và đông khách từ những ngày đầu. Quán mở cửa từ sáng sớm đến tận khuya nhưng không bao giờ vắng khách. Để có một chiếc bánh bèo ngon, chủ quán phải ngâm gạo cả ngày trời, cùng với tôm, thịt băm



và nắm mèo. Cái hay của bánh phu thê là bánh luôn nóng hổi mà khi ăn nóng mới ngon. Phải nói, tùy theo loại bánh mà có nước chấm đi kèm cũng như cách trình bày phù hợp. Cũng giống như bánh bèo, bánh bèo chén sẽ ngon hơn khi dọn ra đĩa, chấm với nước mắm ngọt. Cao Lầu cũng là một món ăn gắn liền với Hội An, thật tiếc nếu bạn không thử món này khi đến Hội An. Ngoài bánh bèo, Cao Lầu, quán còn nức tiếng Đà Thành với các món bánh đặc sản miền Trung như bánh nậm, bánh bột lọc. Mỗi món ăn ở đây đều mang đậm hương vị đặc trưng của người dân Đà Nẵng, vừa bình dị, vừa gần gũi, thân thương. Shop có giao hàng qua Now delivery.

Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: 100 Đường Hoàng Văn Thụ, Phước Ninh, Hải Châu, Đà Nẵng
- Giờ mở cửa: 6:00 -18:00
- Giá tham khảo: 10.000đ – 22.000đ



#### Bánh bèo quán bà Bé Bún Mắm Bà Truyền

Quán nằm trong một con hẻm nhỏ trên đường Lê Duẩn gần ngã ba Cái Láng, tuy nhỏ nhưng nhìn sạch sẽ và quan trọng là ngon. Nhưng thật ra đó không phải là một quán chân chính mà chỉ là bà chủ tận dụng góc sân để bán, nhưng nó đã tồn tại hơn 30 năm nay, truyền từ đời bà và nay được con cháu bán. .

Quán Bà Truyền còn là địa chỉ tin cậy của người dân Đà Nẵng và du khách gần xa. Bún mắm ở đây nổi tiếng với hương vị nước mắm thơm ngon kết hợp với thịt heo quay giòn ngon. Ai đã ăn bún ở đây rồi thì ít khi chọn chỗ khác, có lẽ bởi vị mặn rất riêng, từ miếng thịt heo quay giòn rụm đến miếng mít non dai ngọt cũng như nước chấm mắm ruốc đúng chất miền Trung. Thật khó quên .. Mỗi lần ăn một tô bún ở đây, tôi thường gọi một đĩa đu đủ xắt mỏng ngâm chua

ngọt vì đây là nguyên liệu làm cho tô bún thêm đậm đà và đỡ ngán.

Quán bà Thuyền chế biến hợp vệ sinh, phục vụ nhiệt tình, vui vẻ. Giá cả cũng rất phải chăng, tùy loại và tùy món mà bạn gọi, một tô bún riêu có giá từ 20.000 đồng đến 35.000 đồng. Shop có giao hàng qua Now delivery.

Thông tin tham khảo

- Địa chỉ: K424/03 Lê Duẩn, P. Chính Gián, Quận Thanh Khê, Đà Nẵng
- Giờ mở cửa: 06:00 – 18:00
- Mức giá: 20.000đ – 35.000đ



Bún mắm bà Thuyền Bánh bèo bà Tiên

Quán bánh bèo được dân sành ăn Đà Thành phải kể đến quán bánh bèo Bà Tiên. Bánh bèo bà Tiên mang đậm bản sắc Việt, những khay bánh bèo nóng hổi, thơm phức, chỉ nhìn thôi cũng đã muốn “chảy nước miếng” rồi. Bà Tiên bán bánh bèo theo khay: khay lớn 12 chén, khay nhỏ 8 chén, giá cả hợp lý. Không chỉ có bánh bèo Bà Tiên mà còn có nước uống, sữa chua, bánh ướt, bánh bột lọc, bánh nậm, v.v.

Bánh bèo Bà Tiên mềm, dẻo, có các loại nhân: nhân ướt, nhân khô, nhân thập cẩm. Nước chấm ở đây siêu ngon, ăn với bánh khoai vừa lạ vừa quen. Bánh bèo được làm trong ngày nên bánh luôn tươi ngon, có vị thơm của bột, thơm của thịt. Điểm cộng cho bánh bèo Bà Tiên là quán khá sạch sẽ, thoáng mát, thái độ phục vụ nhiệt tình nên khách đến đây lần đầu đều muốn quay lại lần sau để thưởng thức. Với mức giá này, shop rất phù hợp với túi tiền của các bạn



sinh viên.

Thông tin tham khảo:

- Địa chỉ: K164/1 Hoàng Diệu, Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Hotline: 0935 223 199
- Fanpage: <https://www.facebook.com/BanhBeo1641HoangDieu/>
- Giờ mở cửa: 06:00 – 20:30
- Giá tham khảo: 10.000đ – 25.000đ



### Bánh bèo bà Tiên Kết Luận

Khi đến thăm thành phố Đà Nẵng xinh đẹp, ngoài việc dạo chơi ngắm cảnh đẹp thơ mộng bạn còn được thưởng thức những món ăn ngon đặc sản nức tiếng nơi đây, còn đặc sản Đà Nẵng không thể cưỡng lại được. Nang mang về làm quà cho người thân và bạn bè. Gắn liền với sự tồn tại của mảnh đất Đà Thành là những quán ăn đã có từ lâu đời, quen thuộc với người dân nơi đây như hơi thở của quê hương. Vì vậy nếu một lần đến đây, bạn nhớ ghé những địa chỉ trên để thưởng thức những món ăn đó nhé.

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

Bài viết [Top 10 Quán ăn ngon lâu đời Đà Nẵng](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [TOP 10 ĐÀ NẴNG](#).

via TOP 10 ĐÀ NẴNG <https://top10danang.top/top-10-quan-an-ngon-lau-doi-da-nang/>