

VIE

1. Mì Quảng

Mô tả: Mì Quảng là món ăn đặc trưng của Đà Nẵng – Quảng Nam, gồm sợi mì to bản, nước dùng sền sệt ít nhưng đậm đà, ăn kèm thịt, tôm, trứng, rau sống và bánh tráng mè nướng.

Hương vị: Đậm vị, hơi béo, cay nhẹ, hài hòa giữa các nguyên liệu, ăn no mà không ngán.

Gợi ý điểm bán:

Mì Quảng Bà Mua – 19 Trần Bình Trọng
Mì Quảng 1A – 1A Hải Phòng
Mì Quảng Thi – 251 Hoàng Diệu
Mì Quảng Bà Vị – 166 Lê Đình Dương
Mì Quảng Dung – 121 Đống Đa

2. Bánh tráng cuốn thịt heo

Mô tả: Thịt heo hai đầu da thái mỏng, cuốn cùng bánh tráng, rau sống và chấm với mắm nêm đậm đà.

Hương vị: Tươi mát, thanh nhẹ, nổi bật bởi vị mắm nêm đặc trưng và rau sống đa dạng.

Gợi ý điểm bán:

Quán Trần – 4 Lê Duẩn
Quán Mậu – 35 Đỗ Thúc Tịnh
Quán Bà Hường – 364 Hoàng Diệu
Quán Đại Lộc – 277 Đống Đa
Bánh tráng cuốn thịt heo Quê Xưa – 176 Nguyễn Hoàng

3. Bún mắm nêm

Mô tả: Bún tươi, thịt luộc, nem chua, rau sống và mắm nêm pha tỏi ớt – món ăn đường phố nổi tiếng Đà Nẵng.

Hương vị: Mặn, ngọt, chua, cay, nồng – mắm nêm là linh hồn của món ăn, rất đặc trưng.

Gợi ý điểm bán:

Bún mắm Bà Đông – K23/14 Trần Kế Xương
Bún mắm Vân – 23/14 Trần Kế Xương
Bún mắm nêm Ngọc – 20 Đoàn Thị Điểm
Bún mắm Dì Liên – 52 Trần Bình Trọng
Bún mắm Bà Thuyên – 424 Trưng Nữ Vương

4. Bánh xèo – Nem lụi

Mô tả: Bánh xèo vàng giòn nhân tôm thịt giá, ăn kèm rau sống, bánh tráng và nem lụi nướng chấm nước lèo.

Hương vị: Giòn rụm, béo, thơm mùi nghệ, hòa quyện cùng rau sống và nước chấm đặc trưng.

Gợi ý điểm bán:

Bánh xèo Bà Dưởng – K280/23 Hoàng Diệu
Bánh xèo Tôm Nhảy – 140 Nguyễn Đức Trung
Bánh xèo Cô Ba – 248 Trưng Nữ Vương
Quán Xuân – 469 Hải Phòng
Bánh xèo miền Trung – 7 Hải Phòng

5. Chè Thái Liên

Mô tả: Món chè mát lạnh gồm sầu riêng, thạch, trái cây, hạt é, nước cốt dừa – đặc sản giải nhiệt trừ danh.

Hương vị: Ngọt, béo, thơm mùi sầu riêng, giòn mát từ topping và thạch.

Gợi ý điểm bán:

Chè Liên – 189 Hoàng Diệu
Chè Liên – 175 Hải Phòng

Chè Liên – 320 Điện Biên Phủ
Chè Thái Mỹ – 28 Pasteur
Chè Thái Tâm – 147 Lê Duẩn

6. Cao lầu

Mô tả: Món mì đặc sản xứ Quảng với sợi cao lầu vàng dai, thịt xá xíu, rau sống Trà Quế và tóp mỡ, chan ít nước dùng.

Hương vị: Mặn nhẹ, thơm mùi tro củi, sợi mì dai lạ, không giống mì Quảng hay bún.

Gợi ý điểm bán tại Đà Nẵng:

Cao lầu Hoài Phố – 255 Nguyễn Chí Thanh
Quán Thanh – 39 Phạm Hồng Thái
Cao lầu Bé Hội An – 44 Lê Lợi
Cao lầu Hội An – 128 Nguyễn Tri Phương
Chợ Bắc Mỹ An (gian hàng phía trong)

7. Gỏi cá Nam Ô

Mô tả: Gỏi cá sống từ cá trích/cá mai, trộn thính và rau thơm, ăn kèm bánh tráng cuốn và mắm nêm gừng.

Hương vị: Tươi, bùi, cay nồng – ăn kèm rau sống rất đậm đà.

Gợi ý điểm bán:

Gỏi cá Sáu Hào – 130 Nguyễn Tất Thành
Gỏi cá Thanh Hương – 102 Lê Độ
Gỏi cá Nam Ô – 972 Nguyễn Lương Bằng
Quán Hải sản Bé Anh – 2 Phạm Văn Đồng
Quán Bà Lý – 41 Ngô Thì Nhậm

8. Bún chả cá

Mô tả: Bún tươi với chả cá chiên, hấp, nước lèo nấu từ xương cá, cà chua, thơm.

Hương vị: Ngọt thanh, thơm, cay nhẹ, chả cá dai ngon – món ăn sáng phổ biến tại Đà Nẵng.

Gợi ý điểm bán:

Bún chả cá Bà Lữ – 319 Hùng Vương
Bún chả cá Ông Tạ – 113A Nguyễn Chí Thanh
Bún chả cá Hồn – 113/3 Nguyễn Chí Thanh
Bún chả cá Bà Phiến – 63 Lê Hồng Phong
Bún chả cá Nguyễn Chí Thanh – 109 Nguyễn Chí Thanh

9. Hải sản Đà Nẵng

Mô tả: Tươi sống, chế biến tại chỗ: tôm hùm, ghẹ, mực, hào, nghêu, sò – chế biến hấp, nướng, rang me, cháy tỏi.

Hương vị: Tươi, ngọt, đậm đà – gia vị vừa phải để giữ vị nguyên bản hải sản.

Gợi ý điểm bán:

Hải sản Bé Mặn – Lô 14 Võ Nguyên Giáp
Hải sản Năm Đánh – K139/H59/38 Trần Quang Khải
Hải sản Bà Thôi – 96 Lê Đình Dương
Hải sản Bé Anh – 2 Phạm Văn Đồng
Quán Biển Rạng – 51 Võ Nguyên Giáp

10. Kem bơ

Mô tả: Sinh tố bơ xay mịn, ăn cùng kem dừa, đậu phộng – món tráng miệng mát lạnh “gây nghiện” ở Đà Nẵng.

Hương vị: Béo ngậy, mát lạnh, thơm đặc trưng của bơ chín và kem sữa.

Gợi ý điểm bán:

Kem bơ Cô Vân – Chợ Bắc Mỹ An
Kem bơ Phạm Tứ – 195 Phạm Tứ
Kem bơ Thanh – 47 Lê Duẩn

Kem bơ Bảo – 41 Lê Hữu Trác

Kem bơ Nguyễn Văn Linh – số 17 Nguyễn Văn Linh

ENG

1. Mi Quang (Quang-style Noodles)

Description: A signature dish of Quang Nam – Da Nang with wide rice noodles, rich yet minimal broth, topped with pork, shrimp, egg, peanuts, fresh herbs, and crispy sesame rice cracker.

Flavor: Bold, slightly rich, mildly spicy, with a balanced taste of all ingredients.

Where to try:

Ba Mua – 19 Tran Binh Trong

Mi Quang 1A – 1A Hai Phong

Mi Quang Thi – 251 Hoang Dieu

Ba Vi – 166 Le Dinh Duong

Dung – 121 Dong Da

2. Pork Rolls with Rice Paper (Banh Trang Cuon Thit Heo)

Description: Thinly sliced boiled pork wrapped with soft rice paper, herbs, and dipped in fermented fish sauce (mam nem).

Flavor: Refreshing, light, herbal, with bold dipping sauce.

Where to try:

Tran Restaurant – 4 Le Duan

Mau Restaurant – 35 Do Thuc Tinh

Ba Huong – 364 Hoang Dieu

Dai Loc – 277 Dong Da

Que Xua – 176 Nguyen Hoang

3. Vermicelli with Fermented Fish Sauce (Bun Mam Nem)

Description: Rice vermicelli topped with pork, fermented pork roll, vegetables, and Da Nang's signature fermented anchovy sauce.

Flavor: Salty, sweet, spicy, and pungent – an acquired but addictive taste.

Where to try:

Ba Dong – K23/14 Tran Ke Xuong

Van – 23/14 Tran Ke Xuong

Ngoc – 20 Doan Thi Diem

Di Lien – 52 Tran Binh Trong

Ba Thuyen – 424 Trung Nu Vuong

4. Vietnamese Pancake (Banh Xeo) & Grilled Pork Skewers (Nem Lui)

Description: Crispy pancakes stuffed with shrimp, pork, and bean sprouts, rolled with rice paper, herbs, and served with thick peanut sauce.

Flavor: Crunchy, aromatic with turmeric and coconut milk, balanced with fresh herbs and rich sauce.

Where to try:

Ba Duong – K280/23 Hoang Dieu

Tom Nhay – 140 Nguyen Duc Trung

Co Ba – 248 Trung Nu Vuong

Xuan – 469 Hai Phong

Mien Trung – 7 Hai Phong

5. Lien's Thai Sweet Soup (Che Thai Lien)

Description: A chilled dessert featuring durian, jelly, tropical fruits, basil seeds, and coconut milk.

Flavor: Sweet, creamy, aromatic, with chewy textures and refreshing taste.

Where to try:

Lien – 189 Hoang Dieu

Lien – 175 Hai Phong

Lien – 320 Dien Bien Phu

My Thai – 28 Pasteur

Tam Thai – 147 Le Duan

6. Cao Lau

Description: A Hoi An specialty also found in Da Nang, with thick yellow noodles, sliced pork, herbs, and crispy rice crackers.

Flavor: Mildly salty, earthy, chewy noodles, and a touch of soy-based sauce.

Where to try in Da Nang:

Hoai Pho – 255 Nguyen Chi Thanh

Thanh – 39 Pham Hong Thai

Be Hoi An – 44 Le Loi

Hoi An Noodles – 128 Nguyen Tri Phuong

Bac My An Market (inside food court)

7. Nam O Fish Salad (Goi Ca Nam O)

Description: Raw fish (usually anchovy or sardine) mixed with roasted rice powder, herbs, and served with rice paper and ginger fish sauce.

Flavor: Fresh, nutty, slightly spicy, and intensely flavorful.

Where to try:

Sau Hao – 130 Nguyen Tat Thanh

Thanh Huong – 102 Le Do

Nam O – 972 Nguyen Luong Bang

Be Anh Seafood – 2 Pham Van Dong

Ba Ly – 41 Ngo Thi Nham

8. 🍜 Fish Cake Noodle Soup (Bun Cha Ca)

Description: Vermicelli noodles in fish-based broth, served with fried and steamed fish cakes, pineapple, tomato, and herbs.

Flavor: Light, savory broth, firm fish cake with a hint of sweetness.

Where to try:

Ba Lu – 319 Hung Vuong

Ong Ta – 113A Nguyen Chi Thanh

Hon – 113/3 Nguyen Chi Thanh

Ba Phien – 63 Le Hong Phong

9. Fresh Seafood

Description: Wide selection of fresh seafood cooked to order: grilled scallops, steamed clams, stir-fried squid, grilled shrimp, etc.

Flavor: Natural sweetness of seafood, simply seasoned to retain original taste.

Where to try:

Be Man – Lot 14 Vo Nguyen Giap

Nam Danh – K139/H59/38 Tran Quang Khai

Ba Thoi – 96 Le Dinh Duong

Be Anh – 2 Pham Van Dong

Bien Rang – 51 Vo Nguyen Giap

10. Avocado Ice Cream (Kem Bo)

Description: Smooth avocado blended with creamy coconut ice cream, topped with peanuts – a beloved Da Nang dessert.

Flavor: Creamy, rich, refreshing – the perfect balance of fruit and dairy.

Where to try:

Co Van – Bac My An Market

Pham Tu – 195 Pham Tu

Thanh – 47 Le Duan

Bao – 41 Le Huu Trac

17 Nguyen Van Linh