

ข้าวซอยน่าน – เส้นข้าวซอยทำเอง เสิร์ฟกับน้ำแกงเข้มข้นรสกลมกล่อม โรยหน้าด้วยหอมเจียวและไก่หรือเนื้อ

น้ำเงี้ยวเมืองน่าน – ก๋วยเตี๋ยวเส้นขนมจีนราดด้วยน้ำแกงหมูสับและเลือดหมู รสเปรี้ยวเค็มเผ็ด

ไส้อั่วเมืองน่าน – หมูปอดลูกสมุนไพรร เช่น ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด พริกแห้ง แล้วนำมาย่างหอม ๆ

แกงฮังเล – แกงหมูสามชั้นหรือซี่โครงหมู รสเข้มข้น เปรี้ยวหวานเค็มมัน กลิ่นเครื่องแกงชัดเจน

แกงโฮะ – อาหารรวมมิตรจากของเหลือ เช่น ไข่ต้ม แหนม หมู หมูยอ ผัดรวมกับเครื่องแกง

ลาบคั่วเมืองน่าน – ลาบหมูแบบเหนือ ใส่เครื่องลาบคั่วจนหอม กินกับผักสด

น้ำพริกหนุ่ม – พริกหนุ่มเผาโขลกรวมกับกระเทียม หอมใหญ่ เกลือ กินกับแคบหมู

น้ำพริกอ่อง – หมูสับผัดกับมะเขือเทศและเครื่องแกง รสเปรี้ยวหวานเค็มมัน

แกงแค – แกงผักรวมตามฤดูกาล มีหน่อไม้ พักทอง ชะอม ปรงรสเผ็ดจัด

แกงผักกาดจอบ – แกงผักกาดดองกับหมูสามชั้น น้ำซุปรสเปรี้ยวเค็มหอมกระเทียม

ขนมจีนน้ำยาปลาน่าน – น้ำยาปลาทำจากปลาท้องถิ่น เช่น ปลานิล ปลากระดี่ ปรงรสอ่อน

ข้าวแต๋นน่าน – ข้าวเหนียวหนึ่งแฉ่ตากแดดแล้วทอด ราดน้ำตาลอ้อยหรือคาราเมล

ข้าวกันจิ้น – ข้าวคลุกเลือดหมูและเครื่องเทศ ห่อใบตองหนึ่ง กินกับกระเทียมเจียว

ข้าวหนุกงา – ข้าวเหนียวตำคลุกงาดำคั่วและเกลือ กลิ่นหอม มัน

จิ้นส้ม (แหนมเมืองน่าน) – หมูหมักข้าวและเกลือจนเปรี้ยว กินสดหรือทอด

อ่อมไก่บ้าน – แกงใส่ผักชีลาวและตะไคร้ รสเผ็ดอ่อน หอมสมุนไพรร

ต้มส้มปลาน่าน – ปลาท้องถิ่นต้มในน้ำซุปรสขิง มะขามเปียก และสมุนไพรร

แกงขนุนอ่อน – ขนุนอ่อนแกงกับหมูสามชั้นและเครื่องแกงเหนือ

ข้าวหลามน่าน – ข้าวเหนียวมูนกะทิใส่กระบอกไม้ไผ่ เฝาจุนหอม

ขนมเทียนน่าน – ขนมพื้นบ้านห่อใบตอง ใส่ถั่วหรือมะพร้าวทวน หอมกลิ่นใบตอง