Tọa lạc trong con hẻm số 525 Lý Thường Kiệt, lẩu cá Cô Thư là điểm hẹn “lai rai” buổi chiều lý thú cho sinh viên và dân văn phòng gần đó. “Lai rai” trong trường hợp này không hẳn là “nhậu” bởi khách đến quán hầu như là các nhóm bạn và gia đình. Chỉ đơn giản là những giây phút thư giãn bên nồi lẩu nghi ngút khói cùng bạn bè, đồng nghiệp trong thời điểm chuyển giao giữa năm cũ và năm mới, sau một ngày làm việc hay trước khi về quê ăn Tết với gia đình. Điểm cộng đầu tiên về quán là không gian mở với những dãy bàn ghế thấp kê bên ngoài khu chung cư rộng rãi và mát mẻ. Ấn tượng tiếp theo của lẩu cá Cô Thư là menu hấp dẫn của kha khá các loại lẩu với giá 70.000 đồng. Đi cùng lẩu là 6 loại rau khác nhau gồm rau muống, rau nhút, đậu bắp, bạc hà, rau đắng, bắp chuối bào… Mỗi loại rau được đựng trong đĩa khác nhau và được sơ chế cẩn thận, nên khi xếp quanh nồi lẩu, càng hấp dẫn và bắt mắt. Song điểm trừ là quán hơi “gian” khi chỉ tặng kèm đĩa bún trắng phau, còn rau thì nhúng đĩa nào bạn phải trả 5.000 đồng đĩa đó. Điều này khiến không ít thực khách có cảm giác "bị lừa", song nếu tính kỹ, tổng chi cho 6 đĩa rau và một nồi lẩu cho 3 người có giá khoảng 100.000 đồng, vẫn hời so với các quán khác.  Nồi lẩu đầy đặn với những miếng cá ẩn hiện.  Cận cảnh miếng cá săn chắc hơn thịt.  Đầy đặn và no đủ cho 3 người.  Nước chấm cá đơn giản là nước mắm cao cấp với ớt xắt khoanh. Song cái ấm ức, khó chịu ấy dường như “trôi tuột” xuống dạ dày với vị ngọt, tươi, ngon, đậm đà sau những ngụm nước lẩu đầu tiên. Đó cũng là lúc những cái gật gù: "Nước lẩu được đó chứ" lên ngôi cùng hành động vớt rau, tranh cá liên tục kèm tiếng cười râm ran. Quán có nhiều loại lẩu cá khác nhau, song nếu cảm thấy hơi quen thuộc với cá điêu hồng, cá lóc, hay sợ "hụt chi" với lẩu cá bớp, cá hồi (giá 100.000 đồng/lẩu) thì lẩu cá gộc, “một loại cá biển” (như lời chủ quán) là món bạn nên thử. Xét về tên gọi, đây là loại cá mà có "đốt đuốc" tìm hết các chợ lớn nhỏ, siêu thị của Sài Gòn, bạn cũng không thể tìm ra. Bạn cũng chẳng thể hình dung hình dáng của loại cá này vì sự hiện diện của nó trong nồi lẩu chỉ là những lát hình chữ nhật vuông vức. Tuy nhiên, ngay những miếng cắn đầu tiên, sau cái đậm đà của loại nước mắm chỉ kết đôi với ớt xắt khoanh, bạn sẽ cảm nhận được vị tươi, dai, chắc, ngọt của món cá này, không những vượt trội cá điêu hồng, cá chép mà còn có thể sánh ngang với cá bớp, cá hồi, nhất là ở cái béo mềm của phần da và phần thịt cá ngọt, chắc như thịt heo. Ngoài kết đôi bún với nước lẩu, một cách thưởng thức ngon không kém dành cho món ăn này là những cọng mì tôm dai mềm hay sần sật cũng thú vị không kém. Địa chỉ: Lẩu cá Cô Thư,  014 chung cư Trần Văn Kiểu, P.14, Q.10. (Một hướng đi khác là rẽ vào hẻm 252 Lý Thường Kiệt, quận Tân Bình, đoạn gần sân vận động Phú Thọ, đi vào khoảng 50m, quán nằm bên tay phải). Quán kinh doanh từ 16 - 22h hàng ngày.  
  
Bài viết: <http://news.zing.vn/Di-an-lau-ca-sieu-re-gan-san-van-dong-Phu-Tho-post294808.html>  
  
[Nguồn Zing News](http://news.zing.vn/)