

Những quán ăn ngon khi đi tour du lịch Nha Trang

Nha Trang là một điểm du lịch Biển nổi tiếng của Việt Nam và cũng như trên thế giới. Đến Nha Trang bạn sẽ được thăm quan các danh lam thắng cảnh nổi tiếng như Hòn Chồng, các hòn Đảo nằm rải rác quanh vịnh Cam Ranh, Vịnh Vân Phong, khu Tháp Chàm Ponagar, hay các bãi biển đẹp nổi tiếng. Ngoài đi thăm quan các danh lam thắng cảnh đẹp của Nha Trang, bạn cũng đừng quên bỏ qua thưởng thức các món ngon tại Nha Trang. Để có một chuyến đi Nha Trang hoàn hảo, bạn tham khảo một vài kinh nghiệm du lịch, [đặt khách sạn Nha Trang](#) giá rẻ và để tiện tham khảo các địa chỉ Quán Ngon ở Nha Trang, bạn nên tham khảo một số địa chỉ ăn uống dưới đây.

Quán Ngon ở Nha Trang

- Quán hải sản số 6 Ngô Sỹ Liên (nấu ngon)
- Quán Hoa Biển ngay bùng binh phía bắc cầu Trần Phú
- Quán Gió Biển ngay bùng binh phía bắc cầu Trần Phú (nhỏ nhưng có võ)
- Quán Biển Hồng phía bắc cầu Trần Phú
- Quán cá nướng A Thành 33 Trịnh Phong (chuyên cá tươi nướng)
- Quán Bờ Kè tại 42B Cù Lao Trung (Phía bắc cầu Trần Phú)
- Quán Thiên Nhiên trên đường Phạm Văn Đồng (dưới chân cầu vượt)
- Quán Cầu mới trong bãi dài
- Quán Thiên Lộc 50 Đống Đa
- Quán Mãi Xanh 52 Đống Đa
- Quán Hoa Biển bên làng chài đảo Trí Nguyên (hơi bị đắt)
- Quán Tân Vườn phố 08 Hùng Vương
- Quán Cát Trắng 32 Nhị Hà
- HỘI Quán 68 – d/c 36 Ngô Đức Kế nổi tiếng Nha Trang với món BÒ CUỐN CẢI <<< NGON – BỔ – RẺ
- Các quán phía bắc cầu Trần Phú xung quanh trục đường Tháp Bà & Bờ Kè bán rất nhiều loại hải sản nhất là các loại ốc ...
- Quán ốc Vi 39 Nguyễn Thị Minh Khai
- Hai Quầy sò ốc các loại 19 & 26 Trần Nguyên Hãn

Ăn gì ở Nha Trang

Bún cá dầm chả cá sứa

- Quán bún lá Ninh Hòa số 2 Lãn Ông
- Quán bún lá Cây Bàng Ninh Hòa số 6 đường Hàn Thuyên
- Quán bún cá Đức B8 Phan Bội Châu
- Quán bún cá 87 Yersin
- Quán bún cá ở 23A Yết Kiêu

Bánh canh

- Quán bánh canh Bà Thừa 55 Yersin
- Quán bánh canh Phúc 53 Vân Đồn (có lòng cá)
- Quán bánh canh 2 cá Nguyễn Thị Minh Khai
- Quán bánh canh cô Hà 14 Phan Chu Trinh
- Quán bánh canh cô Lộc 30 Phan Chu Trinh
- Quán bánh canh số 4 Trần Thị Tính
- Quán bánh canh 42 Phan Đình Phùng
- Quán bánh canh ngay ngã 3 Thống Nhất + Bà Triệu (có lòng cá)
- Quán bánh canh Nguyễn Loan + Bún cá 123 Ngô Gia Tự

- Quán bánh canh 37 Huỳnh Thúc Kháng
- Quán bánh canh cua biển Phương Hạnh nằm ở A12 – Hoàng Hoa Thám
- Quán bánh canh 05/14 Tô Hiến Thành

Nem nướng – nem chua – chả lụa

- Quán Nem 25 Lê Hồng Phong
- Quán Nem Đặng Văn Quyên 16B Lãn Ông
- Quán Nem Đặng Văn Quyên ngã 3 Phan Bội châu với Hàn Thuyên
- Quán Nem Nhã Trang 39 Nguyễn Thị Minh Khai
- Quán Nem Nhã Trang ngay chân cầu Bông đường 2-4 (phía Nam)
- Quán Nem Ngọc Tiên 59 Lê Thành Phương
- Quầy Nem nướng cuốn sẵn 50 Thống Nhất
- Quầy nem nướng cuốn sẵn 178 Thống Nhất
- Nem chua ngon lấy từ Ninh Hoà ngay Quán bún lá Cây Bàng số 6 đường Hàn Thuyên
- – quán nem Lê Lợi – đối diện Đặng Văn quyên – mình hay ăn quán này

Phở (các quán phở này đều bán trên 20 năm rồi)

- Phở 63 Lê Thành Phương
- Phở 70 số 112 Bạch Đằng.
- Phở Hồng 40 Lê Thánh Tôn
- Phở Lý Thánh Tôn ngay hè trường Phương Sài (bán chiều tối)
- Phở Tân Thành 112 Trần Quý Cáp
- Phở “Số 1” đường Lý Thánh Tôn đối diện chùa Nghĩa Phương
- Phở 34 Nguyễn Thái Học (chợ Đầm)
- Phở Gà 129 Lê Hồng Phong (gần ngã 3 với Vân Đồn)
- Phở Gân 25 Phạm Hồng Thái
- Phở Heo Bò giò số 9 Tăng bặt Hồ
- Phở Quỳnh 53 Hồng Lĩnh (ngay ngã 3 với Lê Hồng Phong)
- Phở 70 đường Đồng Nai, mới bán vài năm (có gân, đuôi đặc biệt có vó bò)

Mì Quảng – Cơm hến – Bún hến

- Mì Quảng Nam Trần Văn Ơn
- Mì Quảng, Cơm , Bún hến 127 Hồng Bàng
- Mì Quảng 81 Bạch Đằng (không phải quán 81c)
- Mì Quảng 11 Lạc Long Quân
- Mì quảng Đá bạc 34 đường 2-4 (Vĩnh Phước)
- Cơm hến & bún hến 16 Trần Bình Trọng

Hủ Tiếu

- Hủ tiếu khô Hải “Mập” số 28 đường Bạch Đằng
- Hủ tiếu Nam Vang 20 Lý Tự Trọng
- Hủ tiếu 79 Nguyễn Bình Khiêm

Mì – Hoàn thánh

- Mì Đức Hưng số 3 đường Hàng Cá
- Mì Sanh Ký 39 Thống Nhất
- Mì Lợi Ký 30 đường 2/4

Cơm ngon giá cao

- Cơm Việt Nam 23 Hoàng Văn Thụ
- Cơm Loan Việt Nam 07 Hoàng Văn Thụ
- Cơm Bình Minh 64 Hoàng Văn Thụ

Quán cơm ngon giá được: Quán Thanh Thế số 3 Phan Chu Trinh (nếu đông người liên hệ trước Mr Sơn số đt : 0905057977 để được miễn phí p.lạnh)

Quán cơm phong cách gia đình giá bình dân

- Quán số 10/7 Pasteur (buổi trưa)
- Quán hiền Nhi – gần nhà xe Phương TRang – Hoàng Hoa Thám

Cơm Tấm: Tiệm cơm tấm Trung (trường Tàu) số 10 Lý Tự Trọng

Cơm Niêu – Cơm Đập: Quán Nhà Đỏ số 9 Lê Thánh Tôn

Cơm chay

- Quán cơm chay Cô Tấm Hồng Bàng
- Quán cơm chay Cô Tấm 5 đường Lạc Long Quân
- Quán Thiên ý 79 Yersin
- Quán Chay Bồ Đề – nằm trên đường Huỳnh Khúc Kháng
- Quán cơm chay Hồng Ân 34 Hồng Bàng
- Quán cơm chay Viên Giác khu vực Cầu Dừa đường 23/10

Bò Kho

- Quán bò kho số 5 đường Tăng Bạt Hổ
- Quán Phở bò kho số 1 trên đường Lý Thánh Tôn (đối diện chùa Ngã Phương)
- Khu bò kho – bò né ở lê đại hành – mình hay ăn ở đây

Bò Nướng Lạc Cảnh

Đây là 1 trong những món ngon nên ăn khi tới Nha Trang. Địa chỉ quán 44 Nguyễn Bình Khiêm, Chủ quán là người gốc Hoa từ đảo Hải Nam đến đây lập nghiệp từ những năm 50 thế kỷ trước. Quán có nhiều món ăn như gà xối mỡ, cơm tay cầm, chả tôm nướng mía... nhưng trong đó nổi tiếng là món bò nướng. Bí quyết ở đây nằm ở khâu tẩm ướp gia vị mà chỉ một vài người trong gia đình nắm công thức và tuyệt đối không truyền ra bên ngoài. Thịt bò ướp bằng mật ong và trên 10 loại gia vị chế biến riêng. Tới Nha Trang chắc chắn bạn phải ghé qua đây rồi.

Bún Bò

- Bún bò O Thi đường Phan Chu Trinh (ngã tư Hai Bà Trưng)
- Bún bò số 10 57 Lê Thành Phương
- Bún bò Nam Giao 07 Thống Nhất
- Bún bò 15B Hoàng Hoa Thám
- Bún bò 63 Tô Hiến Thành
- Bún bò Kim Vui 15 Lê Thánh Tôn
- Bún bò ngay Trường Phương Sài đường Lý Thánh Tôn ...
- Bún bò 15/6 Hoàng Hoa Thám
- Bún bò 100 Ngô Gia Tự
- Bún bò 18 Hàn Thuyên
- Bún bò 116 Bạch Đằng với Ngô Đức Kế (ngon nè)
- Bún bò 31 Phạm Hồng Thái

Bún riêu

- Bún riêu số 01 Huỳnh Thúc Kháng
- Bún riêu 87 đường Hoàng Văn Thụ
- Bún riêu cô Dầu 20 Lạc Long Quân

Bún ốc

- Quán bún ốc 79 đường Hoàng Diệu
- Quán Bún ốc Thái Thanh 42 Đống Đa
- Quán bún ốc 65 Yersin ngay ngã tư Yersin với Lê Thành Phương

Bún Sứa Nha Trang

Bún sứa Nha Trang là một trong những món ngon làm nên niềm tự hào của ẩm thực Nha Trang. Món ăn này có sứa được nấu từ loại sứa nhỏ, cỡ bằng ngón tay cái và có màu trắng đục, thành dày, được ngư dân biển Nha Trang vớt tận các đảo xa. Phần nước dùng của bún vô cùng đậm đà, có hương vị đặc trưng do được nấu từ cá liệt, cho thêm vài viên chả cá đặc sản Nha Trang, được quết từ cá thu, cá hồng, hoặc cá đối...rất dai và ngọt thịt. Một số quán

Bún Sứa Ngon tại du lịch Nha Trang

- Quán bún lá Ninh Hòa số 2 Lãn Ông gần chợ đêm
- Quán bún lá Cây Bàng Ninh Hòa số 6 đường Hàn Thuyên
- Quán bún cá Đức B8 Phan Bội Châu
- Quán bún cá 87 Yersin
- Quán bún cá ở 23A Yết Kiêu

Bánh mì

Bánh mì Ba Lẹ

- + Quang Trung (bên cạnh siêu thị đtdđ TVT)
- + Trên đường Thống Nhất (đối diện lầu 7)
- + Ngay Ngân Hàng Phương Đông 100 Lê Thành Phương

Bánh mì đầu đường Núi Một

- Bánh mì Phan Chu Trinh (trước cổng Hoa Đà)
- Bánh mì chả Nguyên Hương (nhiều chỗ bán)
- Bánh mì dưới dốc đường Lê Lợi (chợ đêm)
- Bánh mì heo quay Big Bang Huỳnh Thúc Kháng
- Bánh mì heo quay đường số 8 chợ Bình Tân

Xôi

- Quầy xôi 227 Thống nhất
- Xôi ngay ngã 3 Tăng Bạt Hổ với Sinh Trung
- Xôi 6 Khải ngay Mã Vòng
- Xôi 39 Thống Nhất

Bánh xèo mực (mực ống tươi con nhỏ)

- Xuống khu vực cảng cá cuối đường Võ Thị Sáu – Bình Tân (buổi sáng)
- Khu vực đường Tháp Bà + Bờ Kè phía bắc cầu Trần Phú (bán sáng – chiều)

Bánh căn Trứng – thịt bò – Mực

- Quán đối diện xéo Trường Tiểu Học Phương Sài trên Lý Thánh Tôn (buổi tối)
- Đầu đường 2 – 4 bán buổi tối (ngay điện tử Vi-P)
- Ngay ngã 3 Lê Thánh Tôn với Nguyễn Thiện Thuật, ngay hẻm xóm nhà cháy (cô này đã được tham gia ct “Vượt Lên Chính Mình”) – ngay đối diện Tháp Bà ponaga – bán buổi tối
- Cháo lòng heo:
- Quán Hồng Gấm 11B Pasteur
- Quán 46 Trần Nhật Duật – ngã 3 Trần Nhật Duật + Hương Giang
- Quán 50 Thống Nhất
- Quán tại 15F Tô Hiệu – Bình Tân
- Quán 148 Võ Trứ ngay ngã tư Tô Hiến Thành + N.T.Nhiệm

Phở Bắc

- Phở Bắc Hải trên đường Quang Trung đối diện bệnh viện đa khoa Khánh Hòa
- Phở Bắc Hải trên đường Trần Phú (khu chợ đêm)
- Phở Hồng Giang ngã Tư Hoàng Hoa Thám + Nguyễn Chánh
- Phở Hương Bắc 109 đường Nguyễn Thiện Thuật

- Phở Thìn 78 đường 2-4 Vĩnh Hải
- Phở Liên số 39 Dương Hiến Quyền (Ba Làng)

Bún Chả – Bún thịt nướng hương vị Bắc – Bún thang – Bún Mọc – Miến

- Quán bún chả – bánh đa cua – miến – Bún ốc 42 Đống Đa
- Quán bún chả – bún thịt nướng 07 Hàn Thuyên
- Quán bún chả 62 Trần Nguyên Hãn
- Quán Bún Thang – Bún Mọc – Bún chả – Nem cua bể 50 Nguyễn Thị Minh Khai

Bánh cuốn:

- Tiệm Bánh Cuốn – Cà Cuống – Hà Nội 44 Hoàng Diệu – Bình Tân
- Quán bánh cuốn 87 đường Ngô Gia tự (chiều tối)
- Bánh cuốn Thanh Trì 14 Trần Phú Vĩnh Nguyên
- Quán chị Sáu bên hông toàn án đường Phan Đình Phùng (quán vỉa hè)

Bánh Hỏi – Bánh Bèo

- Quán ngay ngã Tư Bạch Đằng với Ngô Đức Kế
- Quán Số 15 Huỳnh Thúc Kháng
- Quán 163 Hoàng Văn Thụ

Bánh Bèo Nóng: Quán 30 Huỳnh Thúc Kháng

Bánh ướt nóng

- Bánh ướt nóng Ninh Hòa số 9 Lê Lợi và báng bèo, bánh hỏi, bánh dầy, bánh đập.
- Bánh ướt nóng số 43 đường Trương Định
- Bánh ướt nóng quán Hà đường 23/10 ngay cây số 4 (từ NT lên qua cầu Dừa khoảng 400m bên phải)

Bún thịt nướng:

- Quán bún thịt nướng 163 Hoàng Văn Thụ
- Quán bún thịt nướng, xào 3 Cô Bắc – Huỳnh Thúc Kháng

Nguồn: <https://getvietnamvisa.com>