

Nhà Chè ký sự - Hà Nội

Tôi đến Nhà Chè không chỉ vì mê cái hương vị của trăm loại chè ở phố Giảng võ trước đây mà tò mò muốn biết một Nhà Chè thứ 2 có gì lạ. Tòa nhà đồ sộ bên Hồ Ngọc Khánh khiến tôi hơi e ngại bởi ý nghĩ giá cả chắc cũng leo lên đến 6 tầng cao ấy. Nhưng cái sự tò mò trong tôi nó không dừng lại được. Sau khi tham quan khắp nhà hàng, tôi chọn một chỗ ngồi thoáng đãng bên ô cửa kính trong suốt, nhấp nhòm chờ thực đơn.



Trái ngược với những gì tôi nghĩ, giá đồ ăn ở đây rất “biết điều”. Nếu cái thực đơn dài dằng dặc của Nhà Chè biết nói, nó sẽ nói rằng nó chẳng muốn ai vào đây mà đau tim hay chóng mặt và vốn dĩ không thích đùa với những con số lớn. Tôi tự tin gọi: Cá chim sốt tiêu cay và Bê om kỷ tử. Cá chim rán vàng ươm, thơm cay mùi nước sốt từ dừa, ớt Đà Lạt, hành tây và bột đao. Nhưng vẫn chưa thấm gì với bê om bao tử. Cái vị thuốc Bắc lẫn trong vị thịt bê khiến nó có hương vị lạ và độc đáo bởi trong đó có thêm vị đậu phụ nghiền. Bê om ăn với bún, rau cải thành một món lẩu có một không hai. Tôi dám chắc rằng dù bạn đã ăn ở nhiều nhà hàng Trung Hoa thì cái hương vị món ăn của Nhà Chè vẫn khiến bạn phải gật gù cho là lạ.

Món cá chim sốt tiêu được trình bày công phu

Mùa cưới năm nay, Nhà Chè đáng được xem là sự lựa chọn khá hấp dẫn mới mẻ. Cho dù là tiệc nhỏ ấm cúng hay một đại tiệc sang trọng với hơn 600 chỗ ngồi thì ở đây bạn luôn là thượng khách. Những chuyên gia ẩm thực đầy kinh nghiệm sẽ trở hết tài nấu cỗ và trang trí phòng tiệc. Tượng băng, hoa cô dâu hay tháp sâm banh chỉ là những món quà khiêm tốn mà nhà hàng mừng cho đôi uyên ương.