



Hatalmas a fejlődés – az Év Cívis Vendéglátója zsűrije szerint – Debrecen gasztronómiai életében

Két kategóriában összesen 21 debreceni vendéglátóhelyet tesztelt a szakmai zsűri az Év Cívis Vendéglátója versenyében. A Cívis Ház Zrt. által tavaly életre hívott és idén ismét meghirdetett kezdeményezés célja nemcsak a legjobb éttermek, kávézók, cukrászdák, reggelizőhelyek elismerése, hanem a város gasztronómiai színvonalának emelése, szakmai visszajelzésekkel és példamutató sztenderdek megnevezésével.



A zsűri elnöke idén **Csapody Balázs**, a Pannon Gasztronómiai Akadémia elnöke, a Kistücsök Étterem tulajdonosa. A zsűri tagjai **Bárdos Sarolta** borász (a Tokaj Nobilis tulajdonosa, Borászok Borásza 2024. évi győztese), **Nyikos Patrik** séf

(Jeunes Chefs Rôtisseurs-világbajnok, Bocuse d'Or ezüst- és bronzérmes csapatának tagja, Boros László-díjas szakács), valamint **Erdei Edit**, a Cívis Ház Zrt. vezérigazgatója.

A grémium egyöntetű véleménye, hogy az Év Cívis Vendéglátója verseny példaértékű abból a szempontból is, hogy nemcsak a versenyt állította a fókuszba, hanem a tulajdonosokkal, a séfekkel, az üzletvezetőkkel sikerült konstruktív szakmai diskurzust kialakítani.

Az idei forduló résztvevői: Altin Bistro, Annuska fagyaltbisztró, Aranytölgy Kávézó, Black Sheep Kávéház & Konyha (két kategóriában), Bonita Bistró Debrecen, Buddha Original Thai Wok & Sushi Bar, Cafe Frei Debrecen Főtér, DG Italiano – Risto-



rante Bar Pizzeria, Frida Kávéház Debrecen – Speciality Coffee Food Events, IKON Restaurant Debrecen, Jardin Cukrászda, Melange Étterem, Next Bistro Debrecen (két kategóriában), Panificio il Basilico Debrecen, Station Bistro, The Macaron Bites, Szomszéd Bistró Debrecen, Vintage World és a Winestone Debrecen. Ezúton is köszönjük valamennyi résztvevő partnerségét.

A nagyközönség is szavazhat kedvenc vendéglátóhelyére a <https://civisvendeglatodij.hu> oldalon! A voksolók között a Cívis Ház Zrt. két darab 50 ezer forint értékű utalványt sorsol ki, melyek a közönségdíjat elnyerő helyeken használhatók fel.

Az ünnepélyes eredményhirdetésre 2025. október 17-én kerül sor.



„9 év. Számtalan este, rengeteg koccintás, megannyi történet és ti mind benne vagytok.” – ezzel a szerethető mottóval ünnepelte születésnapját a közelmúltban a Drazsé Bar, Debrecen legpezsgőbb helyén, a Simonffy utcában.

A Drazsé olyan szerethető és igényes „beülős” hely, ahol minden korosztály jól érzi magát – mutatott rá Vass Erika tulajdonos – például imádják azok a vendégek, akik értékelik



a kényelmes teraszt, a gondosan válogatott italokat és a figyelmes kiszolgálást.

Bent összesen 80 főnek jut hely. Egy különterem is rendelkezésre áll, amely hamarosan teljesen megújul, új dizájnt kap – árulta el Erika. A 100 m² körüli teraszon pedig szintén 80 vendég fér el 21 asztalnál, így a baráti összejövetelektől a kisebb privát rendezvényekig minden lebonyolítható.

A Drazsé itallapja szezonról szezonra frissül. Összel új koktélok, és forró italok érkeznek. Van, ami viszont változatlan: a ház ikonikus terméke, a Drazsé Shot, amely nyolc éve töretlen közönségkedvenc. „Olyan italok vannak nálunk, amiket máshol nem találsz meg, mert ezeket a csapatommal együtt találtuk ki” – tette hozzá Erika. A sörrajongók sem maradnak élmény



nélkül: többféle csapolt sör pörög a csapon, a frissességre és a hibátlan csapolástechnikára külön figyelnek, nem véletlenül, mert sörcsapolók képezték a csapatot. Extra különlegesség az ANTL IPA (6%), amely Debrecenben csak a Drazsében érhető el.

Az édesszájúakat is elcsábítják: buborékgofri, palacsintaspagetti és csavaros fagyalt, mind minőségi alapanyagokból. A legfontosabb filozófia pedig a következetesség: minden koktélt, minden limonádé pontos recept alapján készül, így ma, holnap és jövőre is ugyanazt a magas minőséget kapod. Ez az aprólékos szemlélet az, ami a törzsvendégeket újra és újra visszahozza. A másik pedig a tulajdonos. „Én mindig itt vagyok” – mondta mosolyogva Erika, aki igazi arca a Drazsének, mert egyszerűen szenvedélye a szívélyes vendéglátás.

DRAZSÉ BÁR

Debrecen, Simonffy u. 1/b
Telefon: 06-30/186-6242
Nyitva: H.-Cs.: 14:00–0:00,
P.-Szo.: 14:00–2:00,
V.: 14:00–0:00

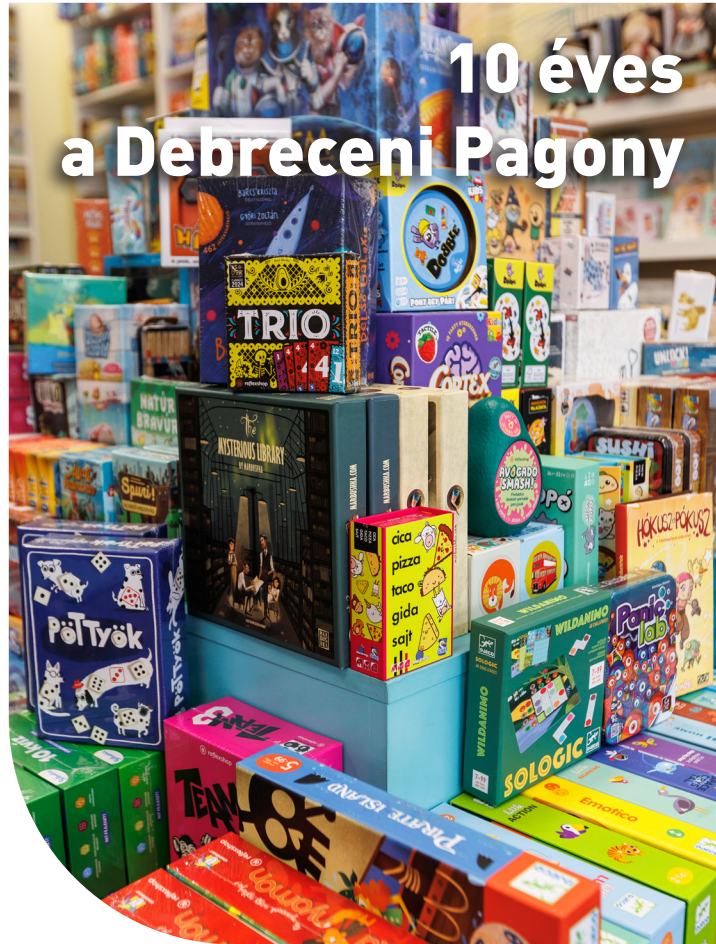
Tíz éve, 2015. szeptember 24-én nyitott meg a belvárosban, a Batthyány utca 11. alatt a Debreceni Pagony, Kelet-Magyarország egyetlen gyerekkönyvesboltja és az ország második legnagyobb Pagony boltja.

A cél ma is ugyanaz: megmutatni, hogy a kortárs gyerek- és ifjúsági irodalom friss, vicces, elgondolkodtató, szórakoztató és nagyon is „gyerekül” beszél. „A legfőbb feladatunk az olvasóvá nevelés. Szeretnénk, ha a gyerekek – a digitális világ kihívásai ellenére – minél tovább maradhatnának gyerekek a klasszikus értelemben, és a képzelőerejüket használnák” – hangsúlyozta Végh Zsuzsa üzletvezető, aki nyolcadik éve vezeti a boltot.

A Pagony egyszerre könyvesbolt és közösségi tér: érdemes leülni, bekuckózni, játszani, alkotni és közösen felfedezni. A hely teret ad a babahordozós klubnak, a zenebölcsinek, a Pöttyöm néptánc-foglalkozásoknak, a nyári és őszi diavetítéseknek, a rajzsakkörnek, a kézműves- és kerámiaműhelyeknek, azaz minden korosztály talál magának élményt. Nem véletlen, hogy sok gyerek szinte „a Pagonyban nő fel”: bölcsis kortól az első önálló olvasmányokig végigkísérik őket. Egy háromfős „mag” Végh Zsuzsa üzletvezető, Sáfrán-Czibere Tímea és Dráviczki-Czimbor Renáta, a Booklove-program oszlopos tagja, workshop-vezető, illetve Puskás Ani, tervező-képzőművész áldozatos munkái tanúsítják, hogy a Pagony baráti alkotóközösségként jól működik. A Pagony egyik nagy álma, hogy az elkövetkező 10 évben a város első sétálóutcája, a Batthyány utca újra a debreceni kreatív élet egyik központja legyen.

DEBRECENI PAGONY

Debrecen, Batthyány u. 11.
Telefon: 06-52/688-322
www.facebook.com/debrecenipagony



10 éves a Debreceni Pagony

Ezért ősszel is olyan kínálattal várják az érdeklődőket, amiért valóban érdemes lesz az utcán végigsétálni.

Szeptember 19–20. (péntek-szombat): Garázsvásár
Az év egyetlen garázsvására 25–70% kedvezménnyel

Szeptember 24. (szerda): 10. születésnap – Születésnap hét
Október 3. (péntek): Jane Goodall Intézet szakmai/partnerségi nap

Október 4. (szombat): Jane Goodall Intézet nagy családi zöldnap

Advent minden hétvégén (november vége–december): ünnepi Pagony-szombatok és -vasárnapok.

A részletekért figyeljétek a közösségi felületeiket!



Megnyitott az Istanbul Döner!

Eredeti török ízek a Piac utcán



Friss, szaftos és autentikus. Ilyen az újranyitott Istanbul Döner Debrecen szívében, a Piac utca 65. szám alatti csodaszép épületben, az Apollo mozi szomszédságában. A korábbi Duna Döner csapata, amely öt évvel ezelőtt óriási sikert aratott, most új névvel, megújult elhivatottsággal azért tért vissza, hogy a városban a legautentikusabb döner-élményét kínálják.

„A fiam – aki szintén tulajdonos – sokat jár Isztambulba, ezért is lett Istanbul Döner az új nevünk” – mondja Barna Zorán, édesapa, tulajdonos.

Az Istanbul Döner minden alapanyagát török beszállítótól

szerzi be – a hústól a szószokig és italokig –, amelyek halál előírások szerint készülnek. „Ezzel a maximális hozzáállással, amit Debrecenben mi csinálunk, nem sok helyen találkoztam” – tette hozzá Zorán. A vendég csirke-, borjú- és marhahús közül választhat. A frissen, vékonyan szeletelt húst pitában vagy dürümben (tekercsben) kínálják, ropogós salátákkal és házi, török receptúrájú szószokkal (fokhagymás-kapros, zöldfűszeres, enyhén csípős). Kérésre tálnban/boxban elvitelre is rendelhető. A menü a török konyha ikonikus fogásaival teljes: köfte (török fasírt, de sertéshús nélkül), valamint Adana kebab, a hosszú formázott, fűszerezett darált-hús-nyárs, amelyet a török konyha jellegzetes fűszereivel, például sumakkal ízesítenek. „Annyira ízletesek a húsok és a szószok, hogy gyakorlatilag minden nap a saját kony-

hánkból eszem és nem tudom megenni” – mondta mosolyogva Zorán. A vendégek hetven százaléka magyar (belvárosi dolgozók, fiatalok, egyetemisták), a többi külföldi. A közös nevező: a tisztességes adag és a korrekt ár. Az éttermet hat családtag viszi: Zorán fiai és menyük állnak nap mint nap a pult mögött, a konyhában, a kiszolgálásban. Az Istanbul Döner ugyanakkor odafigyel a helyi közösségre. Évek óta együttműködnek a Máltai Szeretetszolgálattal és december 24-én ingyen ebéddel és itallal látja vendégül azokat, akiket a szervezet hozzájuk irányít. „Ezt a hagyományt most is tartani fogjuk.”



ISTANBUL DÖNER

Debrecen, Piac u. 65.
Telefon: 06-52/217-548
Nyitva:
H.-Szo.: 10:00–22:00,
V.: 10:00–20:00