

ZIELONY NIEDŹWIEDŹ

Staramy się, by nasze wina nie były banalnymi winami.
Staramy się, by większość win proponowanych państwu pochodziła z niewielkich winnic.
Staramy się, by wiele z nich było robionych przez naszych przyjaciół.
Staramy się maczać palce w produkcji niektórych z nich.



Białe wina aperitifowe

Wina na lato. Interesujące, ale nie absorbujące. Rzeźkie, łagodne, jasne.

Simon Kiralyleanka cuvee 2015 *Węgry Eger* – 15/75
Piersanti Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016 *Włochy Marche* – 16/80
Lenkey Korai Oromok 2012 *Węgry Tokaj* – 108
Herdade do Rocim Mariana 2015 *Portugalia Alentejo* – 110
Simon Napestig 2014 *Węgry Eger* – 119
Fay d'homme Je t'aime mais j'ai soif 2014 *Francja Dolina Loary* – 24/120
Alessandro di Camporeale Kaid Sauvignon 2016 *Włochy Sycylia* – 25/125
Eric Louis Sauvignon 2014 *Francja Dolina Loary* – 154
Winnice Wzgórz Trzebnickich Gewurztraminer 2016 *Polska Dolnośląskie* – 158

Białe wina mineralne

Wina pokazujące ekspresje terroir. Serwowane często do owoców morza i ryb, zwane też czasem winami kontemplacyjnymi, bowiem potrafią znieścaskłonić do pełnego zachwytu milczenia.

Simon Egricikra 2012 *Węgry Eger* – 18/90
Arvay Sargamuskotaly Angi 2014 *Węgry Tokaj* – 108
Małe Dobre Hiberna *Polska Małopolskie* – 108
Ryzlink rýnský Petratur 2016 *Czechy Morawa* – 110
Zohrer Alte Rebe Gruener Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 23/115
Zohrer Sand1 Riesling 2015 *Austria Kremstal* – 120
Zohrer Sand1 Gruener Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 120
Lenkey Furmint es Harslevelu 2006 *Węgry Tokaj* – 122
Lenkey Harslevelu 2006 *Węgry Tokaj* – 123
Tariquet Reserve 2015 *Francja Gaskonia* – 128
Michale Biancardi Insolito 2017 *Włochy Apulia* – 146
Lenkey Bomboly 2007 *Węgry Tokaj* – 151

Chateau de Fuisse Macon-Village 2015 *Francja Burgundia* – 153
Lenkey Dulohazassag 2007 *Węgry Tokaj* – 34/170
Lenkey Kishegy 2007 *Węgry Tokaj* – 158
Zohrer Gigant Gruner Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 166
Lenkey Uragya Koves 2007 *Węgry Tokaj* – 180
Kerpen Alte Rebe Riesling 2014 *Niemcy Mozela* – 180
Bargylus White 2011 *Syria Latakia* – 182
Manuel Olivier Bourgogne Aligote 2014 *Francja Burgundia* – 39/195
Zohrer Puli Selection Gruner Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 198
Markus Molitor Alte Reben Riesling 2012 *Niemcy Mozela* – 200
Markus Molitor Zeltinger Sonnenuhr Spatlese Riesling 2014 *Niemcy Mozela* – 220
La Moussiere Sancerre 2015 *Francja Dolina Loary* – 221
Zohrer Urknall Gruner Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 234
Zohrer Urknall Riesling 2015 *Austria Kremstal* – 234
Arndorfer Riesling Die Leidenschaft 2012 *Austria Kamptal* – 310
Szepsy Nyulaszo Tokaji Cuvee 2015 *Węgry Tokaj* – 354



Pełne wina białe

*Wina bardziej esencjonalne, zwykle o nieco wyższej zawartości alkoholu.
Polecane do drobiu i lżejszych mięs.*

- Kolonics Juhvark 2015 *Węgry Somlo* – 124
- Simon Viognier 2012 *Węgry Eger* – 28/140
- Torre do Frade Viognier 2014 *Portugalia Alentejo* – 140
- Clos du Tue - Boeut Frileuse Cheverny 2014 *Francja Dolina Loary* – 168
- Louis Cheze Viognier 2014 *Francja Rodan* – 197
- Noir Feres Les Creux D'enefer 2014 *Francja Jura* – 221
- Szepsy Kiraly Harslevelu 2010 *Węgry Tokaj* – 221
- COS Pithos Bianco 2014 *Włochy Sycylia* – 259
- Chateau-Fuisse Pouilly Fuisse 2014 *Francja Burgundia* – 266
- Benedicte & Stephane Tissot Savignin 2013 *Francja Jura* – 293

Furminty

*Osobna kategoria wina. Kto wie, czy za kilka lub za kilkanaście lat nie zdezonizują Rieslinga. Wszechstronne
gastronomicznie, niezwykle zróżnicowane, dojrzewające w kieliszku.*

- Hollokoi Mihaly Furmint 2011 *Węgry Tokaj* – 90
- Arvay Birtok Furmint 2013 *Węgry Tokaj* – 23/115
- Arvay Szabi Furmint 2013 *Węgry Tokaj* – 140
- Lenkey Het Hordo 2009 *Węgry Tokaj* – 175
- Arvay Istenhegy Furmint 2014 *Węgry Tokaj* – 224
- Arvay Tokaji Uragya Furmint 2011 *Węgry Tokaj* – 235
- Arvay Padi-hegy Furmint 2013 *Węgry Tokaj* – 235
- Szepsy Uragya Tokaji Furmint 2015 *Węgry Tokaj* – 281

Janos Arvay to legenda win tokajskich. Jest obok Istvana Szepsy'ego największym autorytetem wśród producentów win w tej najstarszej apelacji świata. Jest też niekwestionowanym mistrzem furminty, o którym może opowiadać godzinami. Twórca renesansu win słodkich, jeden z kreatorów wytrawnej strony Tokaju. Jest prawdziwym artystą w wydobywaniu ekspresji poszczególnych działek. Mieszka w swojej rodzinnej miejscowości Ratka dokąd wycofał się wielkiego winiarskiego biznesu. Wina tworzy wraz z dziećmi Szabim i Angeliką, które talentem podążają za ojcem. Odwiedził Kafe Zielony Niedźwiedź 14 lipca 2014 roku i zostawił nam na półce kolekcję minerałów i skał znalezionych na jego wspaniałych parcelach. Nie ma chyba człowieka na świecie z lepszą pamięcią smaku. Janos pamięta i potrafi rozpoznać smak większości win wypitych przez siebie, smak sera którego kosztował przed trzydziestu laty. Miłośnik niebanalnych kulinarnych połączeń.

Późnozbiorowe białe wina wytrawne

*Wina koneserskie o nosie pełnym szlachetnej pleśni, zaskakujące wysoka kwasowością.
W zestawieniach kulinarnych z łatwością zastępujące wina czerwone.*

- Arvay Koves Furmint 2010 *Węgry Tokaj* – 192



Wina różowe

Z pozoru lekkie i nieistotne potrafią pokazać ogromną klasę, zadziwić niespotykaną harmonią i elegancją. Doskonale z oryginalną przekąską, ze szlachetnymi owocami morza.

Simon Rose Szentsegtóres 2015 *Węgry Eger* – 19/95

Wina musujące i szampany

Służą nie tylko orzeźwieniu i toastom. To doskonały wybór w sytuacji, kiedy połączenia potraw z innymi winami wydają się banalne..

Malibrán Prosecco Gorio *Włochy Veneto* – 23/115

Corvezzo Terre di Marca Prosecco Biologico Frizzante *Włochy Veneto* – 111

Zohrer FriSANDte Rose *Austria Kremstal* – 117

Picaire Cava Brut Reserva *Hiszpania Katalonia* – 25/125

Zohrer FriSANDte Blanc de Noir *Austria Kremstal* – 135

Vertice Gouveio 2007 *Portugalia Douro* – 231

Crachet-Riviere Brut Tradition *Francja Szampania* – 250

Crachet-Riviere Brut Blanc de Blanc *Francja Szampania* – 250

Pol Roger "Rose" 2006 *Francja Szampania* – 554

Młode wina czerwone

Pełne owocowości, radosne wina do lekkich potraw. Idealne na porę lunchu lub jako towarzysze spotkań. Warto nadmienić, że wina często młode świeżością, nie rocznikiem.

Simon Kekportugal 2015 *Węgry Eger* – 14/70

Piersanti Rosso Piceno 2015 *Włochy Marchia* – 80

Simon Egri Bikaver 2012 *Węgry Eger* – 99

Zohrer Diva Merlot 2012 *Austria Kremstal* – 122

Winnica Equus Magnesia Prestige 2016 *Polska Lubuskie* – 131

Burgundy i przyjaciele

Wina w których lekkość harmonizuje ze szlachetnością. Zaskakująco głębokie a przy tym łatwe do picia klasyczne smaki.

Zohrer Grande Burgunder Cuvée *Austria Kremstal* – 130

Simon Pinot Noir 2013 *Węgry Eger* – 27/135

Pascal Aufranc Chenas 2016 *Francja Burgundia* – 179

Gutzler Westhofener Spatburgunder *Niemcy Reihessen* – 195

Chateau de Chamirey Mercurey 2014 - *Francja Burgundia* - 245

Hartl Goldberg 2012 *Austria Burgenland* – 251

Hartl Zwergsberg 2011 *Austria Burgenland* - 366

Simon Pinot Noir 2003 *Węgry Eger* – 410

Fabien Coche Pommard 2013 *Francja Burgundia* – 475



Wina taniczne

Wina polecane do większości potraw mięsnych, zwykle mocno osadzone w kulturze kulinarnej kraju, z którego pochodzą. Wina pracusie, pomagające przy stole.

- Simon Kekfrankos 2014 *Węgry Eger* – 89
Simon Cabernet Sauvignon 2014 *Węgry Eger* – 21/105
Simon Cabernet Franc 2013 *Węgry Eger* – 26/130
Villa Malacari Rosso Conero 2012 *Włochy Marchia* – 27/135
Petreny Big Band Egri Bikaver Superiore 2011 *Węgry Eger* – 136
Simon Egri Bikaver Superiore 2013 *Węgry Eger* – 145
Simon Kekportugal Sikhegy 2013 *Węgry Eger* – 148
Nals Margreid Lagrein 2014 *Włochy Górna Adyga* – 152
Herdade do Rocim Sommtelier Edition 2013 *Portugalia Alentejo* – 157
L.A. Cetto Nebbiolo Private Riserve 2013 *Meksyk Kalifornia Dolna* – 160
Winnica Modła Cuvee XVI *Polska Świętokrzyskie* – 165
Fattoria di Petroio Chianti Classico 2014 *Włochy Toskania* – 165
Simon Syrah 2013 *Węgry Eger* – 169
Chateau de Villeneuve Saumur Champigny 2014 *Francja Loara* – 170
Torre do Frade Reserva 2007 *Portugalia Alentejo* – 222
Bargylus Red *Syria Latakia* – 232
Eugenio Rosi Poiema 2013 *Włochy Górna Adyga* – 246
Fattoria di Petroio Chianti Classico Riserva DOCG *Włochy Toskania* – 267

Józef Simon to nasz największy winiarski przyjaciel. Pędził setki kilometrów by wziąć udział w otwarciu Kafe Zielony Niedźwiedź. Simon nosi w sobie pewien rodzaj majestatu. Jesteśmy pewni, że gdyby poranny telefon oznajmił mu, że właśnie został królem Węgier, nie zdziwiłby się, tylko najspokojniej w świecie wziął się za rządy i rządziłby dobrze. Simon źle pracować nie potrafi. Jego wina to płynna prawda o Egerze, regionie który kocha i miłości do którego nauczył wielu Polaków. O uprawie winorośli wie wszystko, jest też mistrzem stosowania beczki, nie raz na granicy ryzyka. Wielki smakosz, organizator niezrównanych degustacji, w których mistrzowską drugoplanową rolę gra piec chlebowy w jego piwnicy. Jeden z tych, który potrafi przywrócić wielkość winom Węgierskim.

Wina zakrecone

Wina z nietypowych regionów, robione w nietypowy sposób, zaskakujące. Za każdym z nich stoi zwykle fascynująca opowieść winiarza.

- Gradowski Kekfrankos 2014 *Węgry Szekszard* – 141
Simon Megadatik 2012 *Węgry Eger* – 30/150
Simon Kadarka 2013 *Węgry Eger* – 189
Hartl Inkognito 2007 *Austria Burgenland* – 275



Wielkie wina czerwone

*Wina odświętne, warte szczególnej uwagi, polecane na wyjątkowe okazje.
Pełne, z potężnym finiszem, wymagające dekantacji. To od wyboru takiego wina
warto zacząć kolację i dostosować do niego menu.*

Simon Merlot 2007 *Węgry Eger* – 450
Chateau de Domaine d'Eglise Pomerol 2012 *Francja Boreaux* – 469
Bodegas Pablo Gran Viu Finca Santiago 2004 *Hiszpania Carinena* – 480
Allegrini Amarone Classico 2007 *Włochy Veneto* – 615
Herdade do Rocim Grande Rocim Reserva 2011 *Portugalia Alentejo* – 686
Chateau Trotte Vieille Premier Grand-Cru Saint-Émilion 2010 *Francja Bordeaux* – 1021
Ornellaia Bolgheri Superiore 2011 *Włochy Toskania* – 1360

Wina słodkie i wina aszu

*Winiarskie historie wykraczające daleko poza towarzyszenie deserom.
Dobre wino słodkie jest zwykle dowodem na jakość winnicy i świadectwem klasy winiarza.
Dobry Tokaj Aszu to najlepsze, co przyroda może dać człowiekowi.*

Arvay Furmint Edes 2014 *Węgry Tokaj* – 13/26/130
Arvay Kesoi Furmint 2011 *Węgry Tokaj* 500ml – 144
Lenkey Edes Kovek 2010 *Węgry Tokaj* 500ml – 180
Lenkey Szamorodni 2007 *Węgry Tokaj* 500ml – 23/46/230
Haider Trockenbeerenauslese
Sauvignon Blanc 2007 500ml *Austria Burgenland* – 25/50/250
Alessandro di Camporeale
Kaid Syrah Vendemmia Taridava 2016 *Włochy Sycylia* 500ml – 258
Szepsy Szamorodni 2012 *Węgry Tokaj* 500ml – 291
Blanck Gewurztraminer Grand Cru „Furstentum“ 2009 *Francja Alzacja* 500ml – 400
Arvay Aszu 6 Puttons 2010 *Węgry Tokaj* 500ml – 42/84/420
Lenkey Aszu 6 Puttons 1999 *Węgry Tokaj* 500ml – 486
Lenkey Aszu 6 Puttons 2003 *Węgry Tokaj* 500ml – 578
Szepsy Aszu 6 Puttons 2007 *Węgry Tokaj* 500ml – 64/128/597
Arvay Aszu 6 Puttons 2011 *Węgry Tokaj* 500ml – 648

