

# 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. Rześkie, 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  
Winnica Wzgórz Trzebnickich Riesling *Polska Dolnośląskie* – 25/125  
Liliac Fetesca Alba 2016 *Transylwania, Rumunia* – 131  
Simon Napestig 2014 *Węgry Eger* – 119  
Alessandro di Camporeale Kaid Sauvignon 2016 *Włochy Sycylia* – 25/125  
Winnica Mickiewicz Feeling Riesling 2017 *Polska Lubelskie* – 141  
Winnica Wieliczka Seraf Cuvee 2017 *Polska Małopolska* – 153  
Eric Louis Sauvignon 2014 *Francja Dolina Loary* – 154

## Białe wina mineralne

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

- Simon Egricikra 2012 *Węgry Eger* – 18/90  
Arvay Sargamuskotaly Angi 2014 *Węgry Tokaj* – 108  
Ryzlink rýnský Petratur 2016 *Czechy Morawa* – 22/110  
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  
M. Chapoutier Cotes-du-Rhone Belleruche Blanc 2016 *Francja Dolina Rodanu* – 25/125  
Winnica Mickiewicz Johanis 2017 *Polska Lubelskie* – 128  
Tariquet Reserve 2015 *Francja Gaskonia* – 128  
Michale Biancardi Insolito 2017 *Włochy Apulia* – 146  
Arndorfer Riesling Strasser Weinberge 2016 *Austria Kremstal* – 151  
Lenkey Bomboly 2007 *Węgry Tokaj* – 151  
Chateau de Fuisse Macon-Village 2015 *Francja Burgundia* – 153  
Winnica Wzgórz Trzebnickich Gewurztraminer 2016 *Polska Dolnośląskie* – 158  
Zohrer Gigant Gruener Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 166

- Lenkey Dulohazassag 2007 *Węgry Tokaj* – 170  
Lenkey Uragya Koves 2007 *Węgry Tokaj* – 180  
Kerpen Alte Rebe Riesling 2014 *Niemcy Mozela* – 180  
Bargylus White 2011 *Syria Latakia* – 182

- Winnica Wieliczka Chardonnay 2016 *Polska Małopolska* – 187  
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 Gruener Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 234  
Zohrer Urknall Riesling 2015 *Austria Kremstal* – 234  
Arndorfer Gruener Veltliner Die Leidenschaft 2015 *Austria Kremstal* – 246  
Arndorfer Riesling Die Leidenschaft 2012 *Austria Kremstal* – 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.*

- Arndorfer Riesling handcrafted 2016 *Austria Kremstal* – 97
- Kolonics Juhvark 2015 *Węgry Somlo* – 124
- Winnica Equus Passage 2016 *Polska Lubuskie* – 26/130
- 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
- Szepsy Kiraly Harslevelu 2010 *Węgry Tokaj* – 221
- Noir Feres Les Creux D'enefer 2014 *Francja Jura* – 221
- COS Pithos Bianco 2014 *Włochy Sycylia* – 259
- Benedicte & Stephane Tissot Savignin 2013 *Francja Jura* – 293

## Furminty

*Osobna kategoria wina. Kto wie, czy za kilka lub za kilkanaście lat nie zdetronizują 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
- 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. Totwórca 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 wysoką kwasowością.  
W zestawieniach kulinarnych z łatwością zastępujące wina czerwone.*

- Arvay Koves Furmint 2010 *Węgry Tokaj* – 192



## Wina musujące i szampany

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

Borgo Antico Vino Spumante Brut *Włochy Veneto* – 16/80  
Malibran Prosecco Gorio Brut *Włochy Veneto* – 23/115  
Picaire Cava Brut Reserva *Hiszpania Katalonia* – 25/125  
Vertice Gouveio 2007 *Portugalia Douro* – 231  
Crochet-Riviere Brut Tradition *Francja Szampania* – 250  
Crochet-Riviere Brut Blanc de Blanc *Francja Szampania* – 250  
Crochet-Riviere Cuvee Les Thiercelieux Brut *Francja Szampania* – 384

## 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  
M. Chapoutier Cotes-du-Rhone Belleruche Rouge 2016 *Francja Dolina Rodanu* – 25/125

## Burgundy i przyjaciele

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

Simon Pinot Noir 2013 *Węgry Eger* – 27/135  
Winnica Wzgórz Trzebnickich Pinot Noir 2016 *Polska Dolnośląskie* – 146  
Gutzler Westhofener Spatburgunder *Niemcy Reihessen* – 195  
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
- Petreny Big Band Egri Bikaver Superiore 2011 *Węgry Eger* – 136
- Winnica Mickiewicz Cortez 2016 *Polska Lubelskie* – 141
- Simon Egri Bikaver Superiore 2013 *Węgry Eger* – 145
- Simon Kekportugal Sikhegy 2013 *Węgry Eger* – 148
- Nals Margreid Lagrein 2014 *Włochy Górna Adyga* – 152
- L.A. Cetto Nebbiolo Private Reserve 2013 *Meksyk Kalifornia Dolna* – 160
- Fattoria di Petroio Chianti Classico DOCG *Włochy Toskania* – 164
- Simon Syrah 2013 *Węgry Eger* – 169
- Chateau de Villeneuve Saumur Champigny 2014 *Francja Loara* – 170
- M. Chapoutier Crozes Hermitage Les Meysonniers 2015 *Francja Dolina Rodanu* – 180
- 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 rządzenie 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 zakręcone

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

- Winnica Equus Magnesia Prestige 2016 *Polska Lubuskie* – 26/130
- Gradowski Kekfrankos 2014 *Węgry Szekszard* – 141
- Simon Kadarka 2013 *Węgry Eger* – 189
- Winnica Wieliczka Regis Cuvee 2017 *Polska Małopolska* – 204
- 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.*

M. Chapoutier Cornas Les Arenes 2014 *Francja Dolina Rodanu* – 305

Simon Merlot 2007 *Węgry Eger* – 450

Chateau de Domaine d'Eglise Pomerol 2012 *Francja Boreaux* – 469

Bodegas Pablo Gran Viu Finca Santiaga 2004 *Hiszpania Carinena* – 480

Allegrini Amarone Classico 2007 *Włochy Veneto* – 615

Chateau Trotte Vieille Premier Grand-Cru Saint-Emillion 2010 *Francja Bordeaux* – 1021

Ornellaia Bolgheri Superiore 2011 *Włochy Toskania* – 1360

## Wina słodkie i wina aszu

*Winiarskie historie wykraczające daleko poza towarzyszenie deserom.  
Dobre wina 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* – 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

Lenkey Aszu 6 Puttons 2000 *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

