

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
Simon Egri Csillag 2017 *Węgry Eger* – 86
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
Casa Santa Eulalia Vinho Verde Avesso 2016 *Portugalia Minho* – 135
Winnica Mickiewicz Feeling Riesling 2017 *Polska Lubelskie* – 141
Winnica Wieliczka Seraf Cuvee 2017 *Polska Malopolska* – 153
Eric Louis Sauvignon 2014 *Francja Dolina Loary* – 154

Białe wina mineralne

Wina pokazujące ekspresję terroir. Serwowane często do owoców morza i ryb, zwane też czasem winami kontemplacyjnymi, bowiem potrafią zniemackaskłonić 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
Ciu Ciu Passerina 2017 *Włochy Marche* – 113
Zohrer Alte Rebe Gruener Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 23/115
Zohrer Sand1 Riesling 2015 *Austria Kremstal* – 120
Zohrer Sand1 Gruner 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 Gruner Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 166
Lenkey Dulohazassag 2007 *Węgry Takaj* – 170
Lenkey Uragya Koves 2007 *Węgry Tokaj* – 180
Bargylus White 2011 *Syria Latakia* – 182
Winnica Wieliczka Chardonnay 2016 *Polska Malopolska* – 187
Manuel Olivier Bourgogne Aligote 2014 *Francja Burgundia* – 39/195
Zohrer Puli Selection Gruner Veltliner 2015 *Austria Kremstal* – 198
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
Arndorfer Gruner 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
Montefalco Grechetto Cantina Scacciadiavoli 2016 *Włochy Umbria* – 118
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
COS Pithos Bianco 2014 *Włochy Sycylia* – 259
Benedicte & Stephane Tissot Savignin 2013 *Francja Jura* – 293

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

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
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 wydobyciu 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 skal 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.*

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 Szentsegtors 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..

Borgo Antico Vino Spumante Brut *Włochy Veneto* – 16/80
Heretat Sabartes Cava Brut *Hiszpania Katalonia* – 98
Follador Prosecco Treviso DOC Extra Dry *Włochy Veneto* – 22/110
Steininger Sekt Sauvignon Blanc *Austria Kamptal* – 207
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
Pascal Aufranc Chenas 2016 *Francja Burgundia* – 179
Bailly-Lapier Irancy 2014 *Francja Burgundia* - 190
Gutzler Westhofener Spatburgunder *Niemcy Reihessen* – 195
Simon Pinot Noir Sikhegy 2007 *Węgry Eger* – 280
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
- Vesztergombi Bikaver 2013 *Węgry Szekszard* – 112
- Ciu Ciu Gotico 2016 *Włochy, Marchia* – 129
- Simon Cabernet Franc 2013 *Węgry Eger* – 26/130
- 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
- Vesztergombi Turul 2013 *Węgry Szekszard* – 146
- Simon Kekportugal Sikhegy 2013 *Węgry Eger* – 148
- 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 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 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
- Spaleta Plavac Mali 2015 *Chorwacja Kuna-dracevica* – 148
- 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.*

Simon Barbar 2006 *Węgry Eger* – 288

Simon Syrah Sikhegy 2007 *Węgry Eger* – 309

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 Santiago 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 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* – 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

