

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, lagodne, jasne.

Lenkey Korai Oromok 2012 Węgry Tokaj – 108
Simon Napestig 2014 Węgry Eger – 24/120
Liliac Fetesca Alba 2017 *Transylwania, Rumunia* – 131
Casa Santa Eulalia Vinho Verde Avesso 2015 Portugalia Minho – 135
Vette Di San Leonardo 2016 Włochy Górna Adyga – 141
Eric Louis Sauvignon 2017 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 znieśc skłonić do pełnego zachwyty milczenia.

Arvay Sargamuskotaly Angi 2015 Węgry Tokaj – 108
Zohrer Alte Rebe Gruener Veltliner 2015 Austria Kremstal – 23/115
Zohrer Sand1 Riesling 2016 Austria Kremstal – 120
Zohrer Sand1 Gruener Veltliner 2015 Austria Kremstal – 120
Tariquet Reserve 2015 Francja Gaskonia – 128
Arvay Harslevelu 2015 Węgry Tokaj – 146
Michale Biancardi Insolito 2017 Włochy Apulia – 146
Arndorfer Riesling Strasser Weinberge 2016 Austria Kremstal – 151
Lenkey Bomboly 2007 Węgry Tokaj – 151
Lenkey Tulelo 2008 Węgry Tokaj – 151
Lenkey Dulohazassag 2007 Węgry Takaj – 170
Lenkey Uragya Koves 2007 Węgry Tokaj – 180
Bargylus White 2011 Syria Latakia – 182

Manuel Olivier Bourgogne Aligote 2016 *Francja Burgundia* – 39/195

Zohrer Puli Selection Gruener Veltliner 2015 Austria Kremstal – 198

Zohrer Urknall Riesling 2015 Austria Kremstal – 234

Arndorfer Gruener Veltliner Die Leidenschaft 2015 Austria Kremstal – 246

Lenkey Tokaji Harslevelu 2009 Węgry Tokaj – 267

Arndorfer Riesling Die Leidenschaft 2015 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.*

- Montefalco Grechetto Cantina Scacciadiavoli 2016 Włochy Umbria – 118
Kolonics Juhvark 2015 Węgry Somlo – 124
Pavlov Tramin Cerveny 2013 Czechy Morawy – 129
Arndorfer Riesling Handcrafted 2016 Austria Kremstal – 129
Simon Viognier 2012 Węgry Eger – 28/140
Daphne Skarpa Dobrska Polska Lubelskie – 145
Kvaliti Kevri 2012 Gruzja Imeretia – 186
COS Pithos Bianco 2014 Włochy Sycylia – 259
Benedicte & Stephane Tissot Savagnin 2013 Francja Jura – 293
Trimbach Cuvee Frederic Emile Riesling 2008 Francja Alzacja – 396

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 500ml – 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 – 20/100
Arvay Birtok Furmint 2015 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
Szepsy Uragya Tokaji Furmint 2015 Węgry Tokaj – 281
Arvay Istenhegy Furmint 2010 Węgry Tokaj – 349

*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. To 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 z wielkiego winiarskiego biznesu. Wina tworzy wraz z dziećmi: Szabim
i Angeliką, które talentem podążają za ojcem. Odwiedził Kafę 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 pozorów lekkie i nieistotne potrafią pokazać ogromną klasę, zadziwić niespotykaną harmonią
i elegancją. Doskonale z oryginalną przekąską, ze szlachetnymi owocami morza.*

- Simon Rose Szentsegtors 2016 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 Extra Dry Włochy Veneto – 110

Malibran Sottoriva Frizzante Włochy Veneto – 141

Steininger Sekt Sauvignon Blanc Austria Kamptal – 207

Vertice Gouveio 2007 Portugalia Douro – 231

Crochet-Riviere Brut Tradition Francja Szampania – 250

G.X. Crochet Harmonie 3.8 Brut Francja Szampania – 278

G.X. Crochet Accord de Blancs Brut Blanc de Blanc Francja Szampania – 308

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 2017 Węgry Eger – 14/70

Piersanti Rosso Piceno 2017 Włochy Marchia – 80

Ciu Ciu Bacchus 2017 Włochy, Marchia – 22/110

Meroni Valpolicella Classico "Il Velluto" 2016 Włochy, Veneto – 119

Burgundy i przyjaciele

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

Pascal Aufranc Chenas 2016 Francja Burgundia – 179

Bailly-Lapier Irancy 2017 Francja Burgundia - 190

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 taniyczne

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

Casa de Illana Expression 2015 Hiszpania Riberea del Jucar – 89

Simon Kekfrankos 2013 Węgry Eger – 89

Simon Egri Bikaver 2012 Węgry Eger – 99

Simon Cabernet Sauvignon 2014 Węgry Eger – 21/105

Vesztergombi Bikaver 2013 Węgry Szekszard – 112

Le Fraghe Bardolino 2014 Włochy Veneto – 123

Ciu Ciu Gotico 2015 Włochy, Marchia – 129

Simon Cabernet Franc 2013 Węgry Eger – 26/130

Ghiomo Barbera d'Alba Lavai Włochy Piemont – 143

Simon Egri Bikaver Superiore 2013 Węgry Eger – 145

Simon Kekportugal Sikhegy 2013 Węgry Eger – 148

Ciu Ciu Saggio 2013 Włochy Marchia – 154

Zohrer Diva Merlot Austria Kremstal – 156

Fattoria di Petroio Chianti Classico DOCG Włochy Toskania – 164

Ciu Ciu Oppidium 2014 Włochy, Marchia – 185

Eugenio Rosi Poiema 2013 Włochy Górna Adyga – 246

Fattoria La Ripa Chianti Classico Gran Selezione 2008 Włochy Toskania – 273

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.

Hartl Nachtrot 2015 Austria Burgenland – 110

Jose Antonio Garcia Unculin Hiszpania Bierzo – 136

Spaleta Plavac Mali 2015 Chorwacja Kuna-dracevica – 148

Simon Kadarka 2013 Węgry Eger – 189

Winnica Wieliczka Regis Cuvee 2017 Polska Małopolska – 204

COS Frappato Terre Siciliane I.G.P. 2017 Włochy Sycylia – 210

Hartl Inkognito 2011 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 Barbar 2006 Węgry Eger – 334
Gabriele Scaglione Passione Di Re Barolo D.O.C.G. 2012 Włochy Piemont – 345
G. D. Vajra Barolo Albe D.O.C.G. 2014 Włochy Piemont – 355
Simon Merlot 2007 Węgry Eger – 450
Meroni Amarone Della Valpolicella Classico
"Il Velluto" Riserva 2010 Włochy Veneto – 498
G. D. Vajra Barolo Bricco Delle Viole D.O.C.G. 2014 Włochy Piemont – 580
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 Kesoi Furmint 2011 Węgry Tokaj 500ml – 144
Arvay Edesem 2016 Węgry Tokaj 500ml – 29/145
Lenkey Edes Kovek 2010 Węgry Tokaj 500ml – 180
Haider Trockenbeerenauslese
Sauvignon Blanc 2007 Austria Burgenland 500ml – 25/50/250
Alessandro di Camporeale
Kaid Syrah Vendemmia Taridava 2016 Włochy Sycylia 500ml – 258
Blanck Gewurztraminer Grand Cru „Furstentum“ 2009 Francja Alzacja 500ml – 400
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

