

# 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.*

Lenkey Korai Oromok 2012 Węgry Tokaj – 119  
Simon Napestig 2014 Węgry Eger – 26/130  
Casa Santa Eulalia Vinho Verde Avesso 2015 Portugalia Minho – 148  
Vette Di San Leonardo 2016 Włochy Górna Adyga – 149  
Eric Louis Sauvignon 2017 Francja Dolina Loary – 159

## Białe wina mineralne

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

Stefan Fritzen Riezling 2016 Niemcy Mozela – 23/115  
Mickiewicz Furore Winnica Solaris Polska Lubelskie – 131  
M. Chaoputier Cotes-Du-Rhone Belleruche Blanc 2017 Francja Dolina Loary – 135  
Arndorfer Gemischter Satz 2016 Austria Kremstal – 139  
Arndorfer Gruner Veltliner Handcrafted 2016 Austria Kremstal – 149  
Mickiewicz Feeling Winnica Solaris Polska Lubelskie – 149  
Arvay Harslevelu 2015 Węgry Tokaj – 159  
Michale Biancardi Insolito 2017 Włochy Apulia – 154  
Arndorfer Riesling Strasser Weinberge 2016 Austria Kremstal – 159  
Lenkey Bomboly 2007 Węgry Tokaj – 165  
Lenkey Tulelo 2008 Węgry Tokaj – 165  
Lenkey Dulohazassag 2007 Węgry Tokaj – 36/180  
Lenkey Holdvolgy 2007 Węgry Tokaj – 184  
Lenkey Uragya Koves 2007 Węgry Tokaj – 189

Bargylus White 2011 Syria Latakia – 189

Zohrer Puli Selection Gruner Veltliner 2015 Austria Kremstal – 199  
Zohrer Urknall Riesling 2015 Austria Kremstal – 239  
Arndorfer Gruner Veltliner Die Leidenschaft 2015 Austria Kremstal – 270  
Lenkey Tokaji Harslevelu 2009 Węgry Tokaj – 289  
Arndorfer Riesling Die Leidenschaft 2015 Austria Kremstal – 329  
Szepsy Nyulaszo Tokaji Cuvee 2015 Węgry Tokaj – 369



## Pełne wina białe

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

Pavlov Tramin Cervený 2015 Czechy Morawy – 136  
Arndorfer Riesling Handcrafted 2016 Austria Kremstal – 139  
Simon Viognier 2012 Węgry Eger – 30/150  
Daphne Skarpa Dobrska Polska Lubelskie – 159  
Kvaliti Kvevri 2012 Gruzja Imeretia – 199  
COS Pithos Bianco 2014 Włochy Sycylia – 279  
Trimbach Cuvee Frederic Emile Riesling 2008 Francja Alzacja – 399

## 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 500ml – 199

## 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 – 22/110  
Arvay Szabi Furmint 2013 Węgry Tokaj – 149  
Arvay Istenhegy Furmint 2014 Węgry Tokaj – 239  
Arvay Tokaji Uragya Furmint 2011 Węgry Tokaj – 249  
Szepsy Uragya Tokaji Furmint 2015 Węgry Tokaj – 299  
Arvay Istenhegy Furmint 2014 Węgry Tokaj – 239  
Arvay Istenhegy Furmint 2010 Węgry Tokaj – 369

*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 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 Szentsegtóres 2016 Węgry Eger – 21/105

## 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 – 18/90

Heretat Sabartes Cava Brut Hiszpania Katalonia – 20/ 100

Follador Prosecco Treviso Extra Dry Włochy Veneto – 24/ 120

Malibrán Sottoriva Frizzante Włochy Veneto – 149

Steininger Sekt Sauvignon Blanc Austria Kamptal – 227

Vertice Gouveio 2007 Portugalia Douro – 251

Crochet-Riviere Brut Tradition Francja Szampania – 275

G.X. Crochet Harmonie 3.8 Brut Francja Szampania – 298

G.X. Crochet Accord de Blancs Brut Blanc de Blanc Francja Szampania – 338

## 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 – 16/80

Piersanti Rosso Piceno 2017 Włochy Marchia –18/90

Ciu Ciu Bacchus 2017 Włochy, Marchia – 24/120

Le Tobelle Valpolicella 2017 Włochy Veneto – 129

## Burgundy i przyjaciele

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

Bailly-Lapier Irancy 2017 Francja Burgundia - 199

Hartl Zwergsberg 2011 Austria Burgenland - 379

Simon Pinot Noir 2003 Węgry Eger – 429

Fabien Coche Pommard 2013 Francja Burgundia – 499



## Wina taniczne

*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 – 19/95

Simon Kekfrankos 2013 Węgry Eger – 99

Mas Les Arts La Coumette 2014 Francja Roussillon – 115

Simon Cabernet Sauvignon 2016 Węgry Eger – 24 /120

Vesztergombi Bikaver 2013 Węgry Szekszard – 119

M.Chapoutier Cotes-du-Rhone Belleruche Rogue 2017 Francja Dolina Loary – 135

Simon Kekportugal Sikhegy 2013 Węgry Eger – 159

Zohrer Diva Merlot Austria Kremstal – 164

Ciu Ciu Saggio 2013 Włochy Marchia – 164

Fattoria de Petroio Chianti Classico 2014 Włochy Toskania – 175

Ciu Ciu Oppidium 2014 Włochy, Marchia – 195

Eugenio Rosi Poiema 2013 Włochy Górna Adyga – 259

Fattoria La Ripa Chianti Classico Gran Selezione 2008 Włochy Toskania – 289

*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.*

Jose Antonio Garcia Unculin Hiszpania Bierzo – 139

Mickiewicz Cortez Winnica Solaris Polska Lubelskie – 149

Spaleta Plavac Mali 2015 Chorwacja Kuna-dracevica – 154

Chateau Marsyas B-Qa De Marsyas 2013 Bekaa Valley Liban – 169

Hartl Blaufränkisch Leithaberg 2012 Austria Burgenland – 169

Hartl Syrah 2012 Austria Burgenland – 274

*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*



## 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 – 319  
Simon Barbar 2006 Węgry Eger – 349  
Gabriele Scaglione Passione Di Re Barolo D.O.C.G. 2012 Włochy Piemont – 354  
Simon Merlot 2007 Węgry Eger – 479  
Meroni Amarone Della Valpolicella Classico  
"Il Velluto" Riserva 2010 Włochy Veneto – 509  
G. D. Vajra Barolo Bricco Delle Viole D.O.C.G. 2014 Włochy Piemont – 599  
Chateau Trotte Vieille Premier Grand-Cru Saint-Émillion 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 Kesoi Furmint 2011 Węgry Tokaj 500ml – 144  
Kardos Tunder Mese 2014 Węgry Tokaj 500ml – 25/125  
Lenkey Edes Kovek 2010 Węgry Tokaj 500ml – 180  
Haider Trockenbeerenauslese  
Sauvignon Blanc 2007 Austria Burgenland 500ml – 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

