



Φωτογραφία του κτιρίου κατά την 10ετία του '70

Στη φωτογραφία της δεκαετίας του '70 φαίνεται το κτίριο, στο οποίο λειτουργεί σήμερα το Κάτω Από το Ρολόι Artcafé.

Διακρίνεται επάνω αριστερά το επιβλητικό ωρολογοστάσιο που στεγάζει το ονομαστό Ρολόι της Δημητσάνας. Ο μηχανισμός του ρολογιού στάλθηκε στην πόλη μας από τους μετανάστες Δημητσανίτες της Νέας Υόρκης γύρω στα 1900. Η καμπάνα του στάλθηκε 10 χρόνια αργότερα και φυλάχτηκε στην εκκλησία της Αγίας Κυριακής μέχρι την ολοκλήρωση του έργου το 1934. Για το έργο δούλεψαν Τηνιακοί μαρμαρογλύπτες και Δημητσανίτες τεχνίτες.

Τα κρασιά μας

Μια σειρά από προσεκτικά επιλεγμένες ετικέτες Πελοποννησιακής προέλευσης περιμένει να ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς μας φίλους. Ρωτήστε μας με τι πιάτο μπορείτε να συνοδεύσετε την επιλογή σας

Λευκά

Λευκό Δάκρυ – Κανακάρη

Ιδιαίτερο Μοσχοφίλερο με απαλό λεμονοπράσινο χρώμα, φρουτώδη χαρακτήρα και ζωηρή οξύτητα με αρώματα κίτρων, άγουρου μήλου και αχλαδιού. Συνοδεύει σαλάτες, ορεκτικά, θαλασσινούς μεζέδες, λευκά κρέατα αλλά και φρούτα. Η ζωηρή οξύτητα του μπορεί να συνδυαστεί με λιπαρά μαλακά τυριά

Μαντινεία – Τσέλεπου

Κρασί από 100% Μοσχοφίλερο με κύριο χαρακτηριστικό τη φρεσκάδα και την έντονη οξύτητα. Λεπτά αρώματα μεγάλης έντασης με κύρια αυτά των εσπεριδοειδών και του λεμονανθού

Φολή Fume- Μερκούρη

Από Ροδίτη 100% δίνει ευδιάκριτα αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, ανανά και πεπονιού αρμονικά δεμένα με τα αρώματα ξύλου που προέρχεται από τη ζύμωση σε καινούργια δρύινα βαρέλια τύπου Allier. Δένει αρμονικά με ψάρια, λευκά κρέατα και κρέατα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, ζυμαρικά, τυριά και φρούτα

Άδολη Γης – Αντωνόπουλου

Έχει χρώμα ελαφρύ λεμονοπράσινο, αναδύει αρώματα φρέσκων φρούτων, νεκταρινιού, λευκόσαρκου ροδάκινου, πεπονιού και νότες γήινες που γίνεται λίγο πιο έντονο στο στόμα. Αναζωογονητική οξύτητα, εξωτικά και πράσινα φρούτα και ευχάριστη λεμονάτη επίγευση. Πολυποικιλιακό από Λαγόρθη 45%, Ασπρούδες 30%, Ροδίτης 15%, Chardonnay 10%

Λευκό Κρασί σε Ποτήρι

Πολυποικιλιακό από την κάβα μας

Αφρώδη

DEUS - Cavino

Λαμπερό δροσιστικό γεμάτο ζωντάνια και φρεσκάδα. «Το Deus κρύβει μέσα στις λεπτές φυσαλίδες του την αίσθηση της διακριτικής κομψότητας την εμπειρία της έκπληξης και τη μαγεία της γιορτής» λέει ο παραγωγός του. Εμείς λέμε γλυκό και ακαταμάχητο

Ροζέ

Romazza - Κανακάρη

Έντονα ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με ιονίζουσες αποχρώσεις και γλυκά μοσχατίζοντα αρώματα. Η έντονη οξύτητα ισορροπεί με την ήπια τανικότητα δημιουργώντας ένα αρμονικό σύνολο. Συνοδεύει κρέατα με γλυκόξινες γεύσεις, όπως χοιρινό με γλυκόξινη σάλτσα και φρέσκα λαχανικά, καθώς επίσης και πιάτα με έντονα μπαχάρια. Ποικιλίες αλλαντικών και γλυκών τυριών

Άκρες - Σκούρα

Από Αγιωργίτικο 70% και Μοσχοφίλερο 30%. Λαμπερό τριανταφυλλί προς ανοιχτό κερασί χρώμα με γεύσεις από ώριμα κεράσια, φραμπουάζ, γλυκά μπαχαρικά, ροδοπέταλα. Δίνει αρώματα από τριαντάφυλλο, κεράσι, και βατόμουρα. Έχει καλή οξύτητα, μέτριο σώμα, με τα κόκκινα φρούτα να παραμένουν και στη γεύση μαζί με κάποιες πικάντικες νότες που παραμένουν και στην επίγευση. Συνοδεύει κίτρινα τυριά, και ελαφρά κρέατα

Δρυόπη - Τσέλεπου

Ροδόχρωμο και ντελικάτο, με έντονα φρουτώδες άρωμα από Αγιωργίτικο 100%. Πλούσια φρουτώδης γεύση, με χαρακτηριστικά μαρμελάδας κεράσι. Πίνεται κατά προτίμηση φρέσκο, τη χρονιά που ακολουθεί την εσοδεία. Μερικές φορές μπορεί να προσφέρει άλλον ένα χρόνο απόλαυσης

Ροζέ Κρασί σε Ποτήρι

Πολυποικιλιακό ελαφρά ξηρό από την κάβα μας

Κόκκινα

Κόκκινο Δάκρυ – Κανακάρη

Από Merlot 100% έχει βαθύ ρουμπινί χρώμα, φρουτώδη χαρακτήρα, υψηλή ένταση αρωμάτων κερασιού, βατόμουρου και τριαντάφυλλου. Ταιριάζει αρμονικά με κόκκινα και λευκά κρέατα, κόκκινες σάλτσες ψητό κρέας ή κοτόπουλο. Συνοδεύει κίτρινα τυριά αλλά και αλλαντικά

Κτήμα – Τσέλεπου

Από Cabernet Sauvignon 70% και Merlot 30%. Αρωματικά εμφανίζει ώριμα κόκκινα φρούτα του δάσους και τη γλυκιά αίσθηση της βανίλιας. Διαθέτει στρογγυλή και γοητευτική φρουτώδη γεύση με μακρά επίγευση

Pinot Noir – Παπαϊωάννου (Βιολογικής Καλλιέργειας)

Από Pinot Noir 100% με κόκκινο χρώμα ικανοποιητικού βάθους και ελαφρά ιώδεις αποχρώσεις. Έντονα και συμπυκνωμένα αρώματα κόκκινων φρούτων σε μαρμελάδα, λουλούδια, βανίλια και σοκολάτα. Γεύση στρωτή και μεταξένια, με αρμονικά ενσωματωμένα τα στοιχεία όπως την οξύτητα και τις τανίνες του, σε μια σε εξαιρετική δομή. Συνδυάζεται με κόκκινο κρέας και λιπαρές γεύσεις

Νέα Δρυς – Αντωνόπουλου

Έχει χρώμα βαθύ κόκκινο. Στη μύτη ελευθερώνει αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων, γλυκόριζας, ευκαλύπτου, καπνού, καφέ και μπαχαρικών. Στο στόμα ώριμο σαρκώδες φρούτο, που πλαισιώνεται από στρογγυλεμένες ώριμες τανίνες, αρμονική οξύτητα και καλά ενσωματωμένο βαρέλι για ένα κρασί που πέρασε σχεδόν 16 μήνες στο βαρέλι. Μακριά επίγευση με φρούτα και μπαχαρικά

Refosco – Μερκούρη

Προέρχεται από τον αυτόριζο αμπελώνα του Κτήματος Μερκούρη. Παράγεται από κλασική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας. Έχει έντονο φρουτώδες άρωμα με νότες ώριμου βύσσινου και βανίλιας. Πλούσια γεύση και μαλακό τελείωμα. Συνοδεύει ψητά κόκκινα και λευκά κρέατα, κνήγι, πουλερικά, σκληρά τυριά

Grand Cuvée – Σκούρας

Το χρώμα είναι λαμπερό, καθαρό, βαθύ ρουμπινί. Αρωματικά έχει βάθος, δύναμη και πυκνότητα. Ο αρωματικός χαρακτήρας είναι εστιασμένος στα κόκκινα φρούτα, όπως βύσσινο, βατόμουρα και κόκκινα κεράσια μαζί με μπαχαρένιους χαρακτήρες, αρώματα ξερών βοτάνων και ένα άγγιγμα μεταλλικότητας. Στο στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα με ενδιαφέρουσα οξύτητα και πολύ ποιοτικές τανίνες, ενώ κυριαρχούν αρώματα κόκκινων φρούτων, γης και μετάλλου μαζί με καπνό και μπαχαρικά. Η επίγευση είναι μακριά, πολύπλοκη με συνεχή εξέλιξη

Κοκκινόμυλος Τσέλεπου

Βαθύ κόκκινο χρώμα με πλούσια βελούδινη γεύση από Merlot 100%. Αρωματικά εμφανίζει ώριμα κόκκινα φρούτα με τη διακριτική παρουσία βανίλιας και σοκολάτας. Πολύ μαλακές ταννίνες με μεγάλο γευστικό τελείωμα δίνουν την αίσθηση της πληρότητας

Κόκκινο Κρασί σε Ποτήρι

Πολυποικιλιακό από την κάβα μας

Οινόμελο

Κόκκινο κρασί βρασμένο με μέλι κανέλα και γαρίφαλο

Συνοδευτικά

Στη Βίβλο αναφέρεται: “Οίνος ευφραίνει καρδίαν” και συνεχίζει “και άρτος καρδίαν ανθρώπου στηρίζει” πόσο μάλλον κάτι παραπάνω. Σας παρουσιάζουμε μία σειρά από προσεκτικά επιλεγμένα πιάτα για να συνοδέψετε το κρασί ή το ποτό σας

Πιάτο "Πλάτσα"

Πιάτο "Μπολιάννα"

Πιάτο "Πρίνος"

Πιάτα με ποικιλία από τοπικές κυρίως νοστιμιές και ότι φρέσκο μας δίνει η εποχή σε μικρό μεσαίο και μεγάλο πιάτο

Πιάτο Τυριών

Πιάτο Αλλαντικών

Καθημερινά υπάρχει μια ακόμα σειρά από προτάσεις του Chef μας που μπορεί να δώσει το κάτι ξεχωριστό στην γεύση και τον συνδυασμό που αναζητάτε. Απλά ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας

Ελληνικά Αποστάγματα

Μια σειρά αποστάγματα ελληνικής προέλευσης που συνοδεύουν παραδοσιακά τους ελληνικούς μεζέδες, τις νοστιμιές και την καλή παρέα. Ρωτήστε μας με τι μπορείτε να τα συνοδεύσετε.

Τσίπουρο Ατομικό Τσιλιλή (50ml)
Τσίπουρο Καραφάκι Τσιλιλή (200ml)
Τσίπουρο Ποτήρι
Τσίπουρο Καραφάκι (100ml)
Ούζο Πλωμάρι (200ml)
Ούζο Βαρβαγιάννη (200ml)
Ούζο Καραφάκι (100ml)
Ούζο Τύρναβου (Ποτήρι)
Καουρέτο (ρακόμελο)
Λικέρ Σφηνάκι

Αποστάγματα

Πολλά είναι τα αποστάγματα που έχουν περάσει πλέον στην καθημερινότητα του Έλληνα. Voila

Ουίσκι
Βότκα
Martini Bianco
Τεκίλα
Ρούμι
Κονιάκ
Λικέρ
Τζιν

σε Ποτήρι και Φιάλη

Cocktails

Για κάθε στιγμή διασκέδασης και χαλάρωσης σας, υπάρχει το κατάλληλο cocktail. Σας τα παρουσιάζουμε για να τα επιλέξετε.

Με βάση το Ρούμι

Mojito

Το Mojito έχει καταγωγή την Κούβα. Συνδυάζει το γλυκό με το ξινό και το άρωμα του δυόσμου κάνοντας το ένα από τα πιο διάσημα cocktail στον κόσμο.

Λάιμ, Μαύρη Ζάχαρη, Σόδα, Δυόσμος, Bacardi

Caipirinha

Το Caipirinha είναι το εθνικό ποτό της Βραζιλίας. Συνδυασμός γλυκόξινης γεύσης με αρώματα από φρέσκο λάιμ και ζαχαροκάλαμου.

Λάιμ, Μαύρη Ζάχαρη, Χυμός Λεμόνι, Cachaca

Daiquiri

Άλλο ένα cocktail με καταγωγή την Κούβα το daiquiri είναι ένα γλυκό και δροσιστικό cocktail με γεύσεις και αρώματα φρούτων.

Φρούτο Εποχής ή βανίλια, Χυμός Λάιμ, Triple Sec, Bacardi

Με βάση την Τεκίλα

Margarita

Με καταγωγή το Μεξικό η Margarita συνδυάζει το άρωμα της τεκίλας και του λάιμ με την πικράδα του αλατιού καθιστώντας το σε ένα από τα πιο διάσημα cocktail του γυναικείου φύλου.

Κίτρινη Τεκίλα, Triple Sec, Χυμός Λάιμ

Fruit Margarita

Μια πιο φρουτένια και πιο γλυκιά παραλλαγή της κλασικής Margarita

Φρούτο Εποχής, Κίτρινη Τεκίλα, Triple Sec, Χυμός Λάιμ

Με βάση το Ουίσκι

Rusty Nail

Δυνατό και γλυκό ποτό με μελένια γεύση. Ένα Cocktail που μπορεί να κρατήσει ώρες συντροφιάς. Πρωτοεμφανίστηκε το 1937 αλλά χρειάστηκαν άλλα 20 χρόνια μέχρι την σημερινή του μορφή. Αγαπημένο ποτό του Frank Sinatra, της “Rat Pack” και του Chef μας που το παρασκευάζει τελετουργικά.

Whiskey, Drambuie, Grenadine, Maraschino

Manhattan

Το Manhattan έχει προέλευση το Manhattan Club της Νέας Υόρκης την περίοδο της ποτοαπαγόρευσης το 1870. Δίνει γεύσεις Κανέλας, Βελανιδιάς, Βανίλιας, Μέντας, Καλαμποκιού, ακόμα και βύσσινου. Απίθανες αλλά και πικρές γεύσεις για ένα Cocktail που περιέχει μόνο 3 συστατικά.

Whiskey, Dry Vermouth, Angostura Bitters, Maraschino

Watermelon

Το γνωστό Καρπούζι, ένα απίθανο γλυκό και δροσιστικό cocktail που σε ταξιδεύει στην δεκαετία του 1980.

Southern Comfort, Amaretto, Πορτοκαλάδα, Grenadine

Whiskey Sours

Ίσως το πιο παλιό Αμερικανικό cocktail. Η προέλευση του κρατά από το 1830. Ένας συνδυασμός ξινού και γλυκού.

Χυμό Λεμόνι , Χυμό Πορτοκάλι , Triple Sec , Bourbon Ουίσκι , Maraschino

Irish Manhattan

Μια πιο γλυκιά προσέγγιση του κλασσικού Manhattan για αυτούς που αγαπάνε το Ιρλανδέζικό ούισκι και τις πικάντικες γεύσεις

Irish Whiskey, Vermouth, Grenadine, Maraschino

Με βάση το Τζιν

Negroni

Με καταγωγή την Φλωρεντία της Ιταλίας έχει πικρόγλυκη γεύση και είναι το τέλειο aperitif πριν από το γεύμα.

Τζιν, Campari, Vermouth

Olive Rosemary Martini

Το κλασικό martini μεταμορφώνεται

Τζιν , Dry Vermouth , Δεντρολίβανο , Μαύρη Ελιά

Lemon Gin Martini

Μια πιο γλυκιά και ήπια παραλλαγή του martini.

Τζιν , Dry Vermouth , Φρέσκος Χυμός Λεμονιού

Με βάση τη Βότκα

Vodka Martini

Μια παραλλαγή του κλασικού martini διάσημη από τις ταινίες του James Bond

Βότκα, Dry Vermouth , Πράσινες Ελιές

White Russian

Πρωτοεμφανίστηκε στην Καλιφόρνια το 1965. Είναι ένα γλυκό cocktail με ωραία και απαλή υφή.

Βότκα, Kahlua, Κρέμα

Caipiroska

Παραλλαγή του κλασικού Caipirinha με γλυκόξινη γεύση και αρώματα από φρέσκο λάιμ.

Βότκα , Λάιμ , Μαύρη Ζάχαρη , Χυμός Λεμόνι

“Ρολόι” Frozen

Ένα δροσερό και αρωματικό cocktail σχετικά γλυκό με άρωμα λεμονιού.

Βότκα , Λάιμ , Cointreau, Χυμός Λεμόνι

Αποστάγματα Special

Παλαιωμένα σε ειδικά βαρέλια και με γεύσεις που παίζουν με τον ουρανίσκο, τα Special είναι μια κατηγορία που μπορεί να ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς.

Ούισκι

Cardhu 12 Years

Johnny Walker Black Label

σε Ποτήρι και Φιάλη

Chivas Regal 12 Years

Dimple 15 Years

Βότκα

Belvedere

σε Ποτήρι και Φιάλη

Μπύρες

Μπύρες από την Ελλάδα

ΦΙΞ

ΦΙΞ Dark

EZA Pilsner

Mary Rose (Red)

Χωρίς Αλκοόλ

Buckler (Χωρίς Αλκοόλ)

Ροφήματα

Ανακαλύψτε την ζεστή σοκολάτα, το τσάι, το χαμομήλι και τα βότανα από τα βουνά μας.

Σοκολάτα DANESI Κρύα
Σοκολάτα DANESI Ζεστή
Τσάι
Χαμομήλι

Επίσης σας έχουμε Πράσινο Τσάι, Black Tea (English Breakfast), Τσάι Μέντας Βαυαρίας, Τσάι του Βουνού, Φασκόμηλο, και Λουΐζα

Καφές

Φτιαγμένος με μεράκι, ο καφές αποτελεί ίσως την πρώτη απόλαυση της καθημερινής μας ζωής. Γι' αυτό και εμείς δίνουμε μεγάλη σημασία στην παρασκευή του.

Ελληνικός Μονός
Ελληνικός Διπλός
Espresso Μονός
Espresso Διπλός
Espresso Decaffeinated
Cappuccino
Fredo Espresso
Fredo Cappuccino
Nescafe
Frappe
Frappe με Παγωτό
Irish Coffee
Babies Coffee (Ζεστή Σοκολάτα με Kalhua)

Τα γλυκά μας

Για να σας γλυκάνουμε στο Κάτω από το Ρολόι

Σοκολατόπιτα
Καρυδόπιτα
Μπακλαβάς
Παγωτό
Ραβανί
Γιαούρτι με Μέλι
Γλυκά Κουταλιού

Χυμοί-Smoothies-Milk Shake

Δροσιστικές και απολαυστικές προτάσεις .

Χυμός Ροδάκινο
Χυμός Ανάμικτος
Χυμός Πορτοκάλι (Φυσιικός)
Milkshake
Μπανάνα Τζίντζερ Smoothie

Αναψυκτικά

Πορτοκαλάδα Λουξ
Λεμονίτα Λουξ
Βυσσινάδα Λουξ
Γκαζόζα Λουξ
Ανθρακούχο Νερό Σουρωτή
Σόδα Λουξ
Coca Cola
Ζαγόρι

Όλα μας τα πιάτα ετοιμάζονται για εσάς την ώρα της παραγγελίας σας
Δεν διαθέτουμε φούρνο μικροκυμάτων
Για την προετοιμασία των πιάτων μας χρησιμοποιούμε μόνο ελαιόλαδο.

Όλοι κάνουμε



στο

facebook

@

[Κάτω από το Ρολόι Artcafé](#)