



Antipasti (Starters)

Antipasti freschi preparati in giornata, serviti con un panino integrale o bianco e burro

Piatto speciale di Londra (zuppa di piselli e prosciutto affumicato) £3,95 (The London Particular)

Questa densa zuppa di piselli è chiamata così per la sua somiglianza con la nebbia di Londra dei primi del 1900

Granchio condito del Norfolk £5,95 (Norfolk Dressed Crab)

Polpa di granchio bianca e scura mescolata a maionese, senape, succo di limone e prezzemolo

Pâté di fegatini di pollo con brandy e aglio £4,25 (Chicken Liver Pâté with Brandy and Garlic)

Un pâté ben amalgamato servito con una marmellata di cipolle rosse

I famosi pasticci (World Famous Pies)

Serviti con uno dei seguenti contorni: verdure di Covent Garden, insalata verde patatine fritte, puree di patate, patate novelle o patate al forno

Pasticcio di manzo, birra Guinness e funghi £11,95 (Steak, Guinness and Mushroom Pie)

Manzo in una salsa di funghi, pomodori, birra Guinness ed erbe in crosta di pasta frolla

Pasticcio di manzo e formaggio cheddar £11,95 (Steak and Cheddar Pie)

Manzo in un ricco sugo di cottura mescolato a cheddar maturo in crosta di pasta frolla

Fisherman's Pie £11,95 (Fisherman's Pie)

Pasticcio di merluzzo, salmone e gamberetti in una salsa cremosa di aneto e prezzemolo, ricoperto di formaggio e puree di patate

Pasticcio di pollo arrosto e mais £11,95 (Roast Chicken and Sweet Corn Pie)

Pasticcio di strisce di pollo arrosto con mais in un sugo di cottura al vino rosso in crosta di pasta frolla

Shepherd's Pie £11,95 (Shepherd's Pie)

Agnello macinato con vino rosso, pomodori, carote e pisello ricoperto con una puree cremosa di patate

Pasticcio di agnello e albicocche £11,95 (Lamb and Apricot Pie)

Agnello a dadini con albicocche, cipolle e menta in crosta di pasta frolla

Pasticcio di cacciagione £11,95 (Game Pie)

Cacciagione mista in una ricca salsa di porto e ribes rossi in crosta di pasta frolla

Pasticcio di tacchino e castagne £11,95 (Turkey and Chestnut Pie)

Tacchino del Norfolk in una salsa cremosa di castagne in crosta di pasta frolla

Pasticcio ai tre fagioli, lenticchie speziate e verdure £10,95 (Three Bean, Spicy Lentil and Vegetable Pie)

Fagioli rossi, fagioli bianchi e cannellini con lenticchie speziate e verdure in crosta di pasta frolla

Zuppa di pomodori e basilico £3,95 (Roast Tomato and Basil Soup)

Una cremosa zuppa di pomodori di Covent Garden arrostiti con basilico fresco

Funghi croccanti panati alle erbe £3,95 (Crispy Herb Breaded Mushrooms)

Leggermente fritti e serviti con formaggio stilton, aglio, maionese e una salsa a base di panna

Gamberetti £5,75 (Potted Shrimps)

Gamberetti scuri conservati in burro e aromatizzati con un pizzico di noce moscata e pepe di Caienna

Insalata con formaggio di capra del West Country £4,65 / £ 9,95 (West Country Goats' Cheese Salad)

Formaggio di capra, erba cipollina, peperoni rossi e olive nere con un'insalata di pomodori e cipolle rosse

Piatti classici (Classic Dishes)

Serviti con uno dei seguenti contorni: Verdure di Covent Garden, insalata verde Patatine fritte, puree di patate, patate novelle o patate al forno

Arrosto di manzo con Yorkshire Pudding £13,95 (Roast Sirloin of Beef with Yorkshire Pudding)

Servito con lo Yorkshire Pudding (un panino rigonfio fatto con una pastella di farina, latte e uova), patate arrosto e sugo di cottura

Merluzzo in pastella di birra £12,95 (Beer Battered Cod)

Filetto di merluzzo impanato in una pastella di birra e fritto servito con una salsa tartara

Pasticcio di carne e rognone £11,95 (Steak and Kidney Pudding)

Il rappresentate britannico delle olimpiadi culinarie, servito come piatto individuale

Pasticci di pollo, prosciutto e prezzemolo £11,95 (Chicken, Ham and Parsley Pudding)

Petto di pollo e prosciutto in una crosta al prezzemolo servito con un ricco sugo di cottura

Polpette di salmone £10,95 (Salmon Fish Cakes)

In combinazione con puree di patate, cipolle e prezzemolo, meglio servite su un letto di lenticchie speziate

Polpette di verdura e manzo brasato £9,95 (Braised Beef Faggots)

Polpette di carne macinata, cipolle, carote ed erbe brasate in un sugo di cipolla e birra

Salsicce di cinghiale e salvia £11,50 (Wild Boar and Sage Sausages)

Una deliziosa salsiccia da buongustaio per veri intenditori servita in un sugo di cottura di cipolle e birra

Salsicce di agnello e menta £10,95 (Lamb and Mint Sausages)

Salsicce di agnello e menta servite con puree di patate aromatizzate all'aglio e un ricco sugo di cottura

Salsicce classiche Porters £10,95

Bistecche (Steaks)

Manzo scozzese invecchiato 28 giorni cucinato alla griglia su carbone. Tutto servito con una scelta di salsa per manzo Porters, salsa bernese o burro aromatizzato all'aglio

Costata (230 gr. ca) £13,95 (8oz Sirloin Steak)

Filetto (230 gr. ca) £16,95 (8oz Fillet Steak)

Controfiletto (340 gr. ca) £18,95 (12oz Rib Eye Steak)

Contorni (Side Orders)

Verdure di Covent Garden, insalata verde Patatine fritte, puree di patate, patate novelle, patate al forno, fritto di cavoli e patate, cavolo rosso brasato. Tutti a £2,85 ciascuno

Lenticchie speziate, puree di piselli, piselli alla menta. Tutti a £1,55 ciascuno

Menu a prezzo fisso £22,95 a persona (Fixed Price Menu)

Due portate
Qualsiasi pasticcio con il contorno appropriato e qualsiasi dolce
Mezza bottiglia di Les Freres rosso o vino bianco
Te o caffè
IVA e servizio inclusi

Dessert caldi (Hot Puddings)

Tutti serviti con panna montata o crema inglese. Una cucchiata aggiuntiva di gelato alla vaniglia 85p extra

Spotted Dick £3,95 (Spotted Dick)

Un ricco dolce di pan di Spagna con uva passita cucinato al vapore

Dolce di melassa allo zenzero alla Lady Bradford £3,95 (Lady Bradford's Sticky Ginger Pudding)

Una sublime delizia allo zenzero particolarmente ricca

Pan di Spagna con sciroppo al vapore £3,95 (Steamed Syrup Sponge)

Favolosamente delizioso, forse il motivo per cui la Gran Bretagna non è stata più invasa dal 1006!

Budino di riso £3,95 (Rice Pudding)

Denso e cremoso con una quantità abbondante di marmellata di fragole!

Budino al cioccolato fondente £3,95 (Dark Chocolate Pudding)

Ricco pan di Spagna al cioccolato al vapore servito con crema inglese al cioccolato

Dessert freddi (Cold Puddings)

Una pallina aggiuntiva di gelato alla vaniglia 85p extra

Eton Mess £3,95 (Eton Mess)

Meringa, panna montata e frutti di bosco misti

Trinity Cream £3,95 (Trinity Cream)

La crème brûlée originale di Cambridge creata alla fine del 1700

Budino Topsy Summer £3,95 (Topsy Summer Pudding)

Frutta senza nocciolo e frutti di bosco in un cestino individuale di pane servita con una salsa di frutta rossa

Torta di caramello morbido al cioccolato £3,95 (Chocolate Fudge Cake)

Una ricca torta di caramello al cioccolato servita con panna montata

Gelato tradizionale del giorno £3,95 (Homemade Ice Cream of the Moment)

Gelato artigianale. Chiedete il gusto del giorno al nostro consulente dei dessert

La bibbia della cucina inglese di Porters £12,99 (Porters English Cookery Bible)

Ora in terza ristampa. Oltre 100 delle più apprezzate ricette classiche di Porters con curiosità affascinanti e interessanti aneddoti.

Libro di cucina per i piatti delle feste di Porters £14,99 (Porters Seasonal Celebrations Cookbook)

Una storia culinaria di feste, fiere, e festival con una collezione appetitosa di ricette tradizionali e contemporanee.

Senape Porters £2,95 (Porters Mustards)

Senape a base di birra o al peperoncino prive di additivi artificiali in vasetti da 170 gr.

Tutti i pesi sono approssimativi e intesi prima della cottura. Nonostante sia stato fatto ogni sforzo, non possiamo garantire che gli ingredienti non siano venuti a contatto con arachidi, noccioline o ingredienti geneticamente modificati precedentemente alla consegna presso i nostri locali. Vogliate notare che utilizziamo granchio fresco che potrebbe contenere piccoli frammenti del guscio. Un 10% per il servizio sarà aggiunto a discrezione a solo beneficio del personale per tavoli di 5 o più persone. Accettiamo carte Visa, Mastercard, Delta, Switch, Solo e JCB. Gli assegni devono essere accompagnati da una carta a garanzia.