



## Saka 20 Menukaart

<https://menukaart.menu>

Rue De La Chapelle 66, Marchienne-au-pont, Belgium  
+32475259159, +33186995715 - <https://www.saka20.com>



OUR BEER	
Pionier's Pilsner	4.5% abv \$4.50-\$5.00
Belgian Pilsner	4.5% abv \$4.50-\$5.00
Peanut Butter Stout	6.2% abv \$5.50-\$6.00
Unite King IPA	6.5% abv \$5.50-\$6.00
Hot Year Average Main Street Blonde	4.8% abv \$4.50-\$5.00
Unite King Pale Ale	6.5% abv \$5.50-\$6.00
Summer Time Pale Ale	6.5% abv \$5.50-\$6.00
Mango On Mead	6.5% abv \$5.50-\$6.00

**GUEST TAPS** Alpine Brewing (WV), Blue Moon (Colorado), Flying Dog (MD), Lagunitas (CA), Oskar Blues (CO), Sierra Nevada (CA), Stone (CA), Treehouse (WA)

Flight tickets are \$10.00. Beer, wine, beer & wine available on most flights. Flight tickets are valid for one year from the date of purchase.

Het restaurant uit Marchienne-au-pont biedt **50 verschillende menu's en drankjes op het menu** voor gemiddeld 13 € aan. SAKA20 biedt een ongeëvenaarde ervaring met een bijzondere sfeer, voortgebracht door een attente en joviale ploeg. Deze wijnbar-restaurant combinatie, geleid door de gastvrije Philippe, verwelkomt gasten met een indrukwekkende selectie van natuurlijke wijnen en smaakvolle tapas. De combinatie van intieme gezelligheid en een levendige rock sfeer maakt het een ideale plek voor elke liefhebber van gastronomie. Ondanks enige vertraging in de service, compenseert de kwaliteit van de gerechten dit ruimschoots. Voor wie op zoek is naar een unieke avond vol ontdekkingen en genot, is SAKA20 een must-visit bestemming.

# Saka 20 Menukaart



## Nos Entrées

GRIJZE GARNALENKROKETTEN

## Dit Soort Gerechten Worden Geserveerd

VIS

## Voorgerecht

DENTELLES DE POMMES DE TERRE (LONGS CHIPS TRÈS ÉLÉGANTS)	4 €
OLIVES FRAÎCHES DE SICILE (SANS AMERTUME, FERMES COMME UN FRUIT, UN DÉLICE)	6 €

## Tapas Chauds - Les Fingers (Petites Croquettes De Mousseline)

FINGER-CROQUETTES DE MOUSSELINE AU JAMBON IBÉRIQUE (6 PIÈCES)	6 €
FINGER-CROQUETTES DE MOUSSELINE À LA BACALA (6 PIÈCES, TRÈS FIN)	6 €
DUO DE FINGER-CROQUETTES (4 PIÈCES AU JAMBON ET 4 PIÈCES À LA BACALA)	8 €

## Nagerecht

THE MELT : MOELLEUX FONDANT AU CHOCOLAT NOIR CUIT AU FOUR, CRÈME ANGLAISE 15' DÉLAI	8 €
THE MOTCHI : GLACES JAPONAISES ENROBÉES DE PÂTES DE RIZ SUCRÉE 3P DIFFÉRENTES	8 €
MORE MOTCHI : GLACES JAPONAISES WOW 6 PIÈCES DE 6 GOÛTS DIFFÉRENTS À PARTAGER	14 €

THE POM'POM : TARTE Tatin CUITE AU FOUR TRADITIONNEL. 9 €

## Charcuteries Iberiques (Le Top Mondial)

SALCHICHON IBERICO : SAUSISSON IBÉRIQUE DE PATA NEGRA 100G	17 €
CECINA DE LEON 100G	17 €
JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA CEBO 80G	27 €
JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA BELLOTA D.O. 80G	37 €

## Charcumages

PALETTE DE CHARCUTERIES FINES XXL : (POUR 4 À 6 PERSONNES)	45 €
PALETTE DE CHARCUTERIES FINES MEDIUM : (POUR 1 À 2 PERSONNES)	15 €
SPARE RIBS (MOELLEUX, AVEC SALADE GOURMANDE EN OPTION)	
PALETTE DE FROMAGES (SÉLECTION DE FROMAGES À PÂTE DURE AOC ET AUTRES)	14 €
PALETTE DE CHARCUTERIES FINES LARGE : (POUR 2 À 3 PERSONNES)	25 €

Croquettes "Gastro" Artisanales (Plats) // Artisanales, Fabrication À La Main "Tradition". Servies En 2P Ou 3P Ce Sont Ici Des Plats, Avec Couverts, Accompagnés

# Saka 20 Menukaart



## De Salade Bien Assaisonnée.

CROQUETTES EMMENTHAL CHORIZO

CROQUETTES DE FROMAGE SPANISH  
CROQ : JAMBON SERRANO FROMAGE  
MANCHEGO : TOP GOURMAND !

NEW : CROQUETTES DE MACARONI  
JAMBON FROMAGE AU GRATIN

CROQUETTES DE PIEDS DE PORC  
(HYPER FIN, UNE MERVEILLE) (UN  
DÉLICE, GRANDE FINESSE)

TRIO DE CROQUETTES SURPRISE      19 €  
(2P MIN) :

## Top Tapas Chauds

GALETTES-CROQUETTES DE  
SAUCIFLARD      8 €  
(EMMENTHAL/CHORIZO) 2P

FALAFELS (8P, : PETITS PAVÉS DE  
POIS CHICHE FRITS, UN DÉLICE)  
AVEC SAUCE À L'AIL

ONION RINGS 8 CERCLES  
D'OIGNONS PANÉS ET FRITS,  
FONDANTS) AVEC SAUCE TARTARE      4 €

CALAMARS FRITS -10 CERCLES,  
SERVIS AVEC SAUCE TARTARE)      10 €

NEMS ARTISANAUX (4 P. FRITS,  
AVEC SAUCE NUOC-NAM) SUR  
SALADE OU FEUILLES DE  
CHICONS      12 €

OLIVES À L'ASCOLANA (9 PIÈCES,  
FARCIES DE VIANDE JAMBON  
SOUS COQUE CROQUANTE)      12 €

BOL DE SPARE RIBS (5 PIÈCES 12  
10 PIÈCES 22 15 PIÈCES 29) (AVEC  
SALADE +4)      12 €

## Hoofdgerecht

LES MEILLEURS ANCHOIS DU  
MONDE (FABULEUX EFFET WOW  
GARANTI) : 48G (7 PETITS) 17 100G  
(10 12 GRANDS)      29 €

VENTRÈCHE DE THON (EN  
LAMELLES, TRÈS FIN)      15 €

SARDINES PREMIUM (RIAS BAIXAS  
ESPAGNE, TOP ! -15 À 25 PIÈCES À  
PARTAGER ENTRE 2 À 4 PERS.      17 €

PETITS ANCHOIS SALÉS DE  
CANTÀBRIA (ES)      9 €

NEW : LES MAATJES OLE OLE :  
FILETS DE POISSON GRAS  
ESPAGNOL UN PEU AFFINÉS  
COMME DES ANCHOIS (UNE  
TUEURIE, QUI FOND EN BOUCHE) 4P  
: 10 6P :      15 €

NEW : FILETS DE SARDINES  
FRAICHES EN HUILE ET TRÈS  
FINEMENT VINAIGRÉES (UNE  
TUEURIE, QUI FOND EN BOUCHE) 4P  
: 10 6P :      15 €

LA PWACAMOLE : NOTRE VERSION  
GREEN DE LA GUACAMOLE, FAITE  
MAISON AVEC LÉGUMES LOCAUS  
ET SERVIE AVEC TOPOPOS (CHIPS)  
DE MAÏS      8 €

HOUMOUS ORIENTAL (PURÉE DE  
POIS CHICHES SERVI AVEC PAIN  
SARDE)      4 €

RILLETTES DE PIGEONNEAU DES  
COLLINES DE ST-SAUVEUR  
(POITRINE DE PIGEON COCHON)  
UN DELICE !!      15 €

## Les Couilles (Petites Croquettes Sphériques D'une Ou Deux Bouchées)

COUILLES DE TRIPLE KEKETTE  
KOKOTT (FROMAGE, BIÈRE ET  
POULET 7P)      8 €

COUILLES DI FLAMINS (7 PIÈCES  
CROMESKIS DE VOL AU VENT DE  
BOEUF) AVEC MOUSTAUDA      6 €

COUILLES DE MEXICAINS SERGENT  
GARCIA (5 À 7 PIÈCES SELON  
TAILLE, CROMESKIS DE FROMAGE  
FONDANT ET JALAPEÑOS)      8 €

# Saka 20 Menukaart



**COUILLES DE FROMAGES  
(GRUYÈRE PARMESAN, 7P)** 8 €

**COUILLES DE TORÉADOR  
(FROMAGE MANCHEGO JAMBON  
SERRANO 5P)** 8 €

**COUILLES DE CREVETTES (7  
PIÈCES CROMESKIS DE  
CROQUETTE DE CREVETTES) PRIX  
DU JOUR** 12 €

**COUILLES DE THAÏLANDAIS  
(POULET, COCO, EPICES THAÏ 7P)** 8 €

**ZOTTE COUILLES (RÂGOÛT DE  
BOEUF À LA BIÈRE BRUGSE ZOT  
7P) UN DÉLICE:** 12 €

**COUILLES DE FAISAN ET FOIE  
GRAS (SPECIAL FÊTES) 5P** 12 €

## Saka 20

Rue De La Chapelle 66,  
Marchienne-au-pont, Belgium

**Openingstijden:**  
Dinsdag 18:00-22:30  
woensdag 18:00-22:30  
donderdag 18:00-22:30  
vrijdag 18:00-22:30  
zaterdag 18:00-22:30

Gemaakt met [Menukaart](#)

