
SKY ZIRVE

RESTAURANT

Rooftop Restaurant
Sky Bar & Club Lounge

MENU

Jan van Riebeekstraat 571
2595 TX Den Haag

070 326 3474
www.skyzirve.nl

Vegetarisch | Vegan | Glutenvrij | Halal
Geef allergieën en dieetwensen door bij reservering

ZIRVE SUSHI

Verse Japanse Specialiteiten

SIDE DISHES

7 Ebi Tempura

Krokant gefrituurde garnalen met pittige mayo

7 Japanese Karaage

Krokante kip met zoete chilisaus

7 Gyoza Veggie

Gevulde dumplings met truffelmayonaise

Salmon Tartare

Verse zalm met krokante garnalencracker

Tuna Tartare

Tonijntartaar met ikura en pittige cracker

NEW STYLE SASHIMI

Sashimi Mix

Zalm, tonijn en hamachi met ssamjang saus

Salmon Tataki

Licht geschroeide zalm met ponzu en wasabi

Scallop Carpaccio

Flinterdunne coquilles met kokossaas en yuzu

FUTOMAKI SPECIAL — 6 ROLLEN

Shitake Tuna

Dikke rol met tonijn en shiitake

Flamed Salmon Tartere

Geflambeerde zalm met tartaarvulling

Krab Flamed Hotate

Geflambeerde coquille met krab

Grilled Shrimp

Gegrilde garnaal met paksoi en chili

Grilled Octopus

Gegrilde octopus met paksoi en unagi sauce

Sashimi Maki

Garnaal, zalm, tonijn en hamachi

URAMAKI SPECIAL

Chicken Cheddar

Kip met cheddar, roomkaas en komkommer

Smoked Salmon

Gerookte zalm met roomkaas, bieslook en ikura

Canada Salmon

Zalm met truffelroomkaas, garnaal en mango

Dragon Unagi

Paling met avocado, komkommer en Japanse mayo

Dragon Hamachi

Geelstaart met krab, avocado en komkommer

Dragon Tuna

Tonijn met avocado, bonito en zwarte tobiko

Dragon Hotate

Coquille met krab, avocado en zwarte tobiko

Dragon Avocado Ebi

Garnaal met krab, komkommer en ikura

Beff Ebi

Rundvlees en garnaal met roomkaas en truffelmayo

Soft Shell Krab

Zachte krab met pittige mayo en avocado

California Krab

Klassiek met krab, avocado en komkommer

Rainbow Zirve

Kleurrijke rol met hamachi, tonijn, garnaal en zalm

LUNCH

Geserveerd dinsdag t/m zondag 12:00 - 15:00

VOORGERECHTEN

Zeebaars Tartaar	€18
Verse zeebaars met yuzu, avocado en crispy wonton	
Burrata & Heirloom Tomaten	€16
Romige burrata met basilicum en balsamico	
Soep van de Dag	€12
Dagverse creatie van onze chef	

HOOFDGERECHTEN

Gebraden Kip	€28
Malse kip met truffelboter en seizoensgroenten	
Pasta Lobster	€36
Huisgemaakte pappardelle met Bretonse kreeft	
Vegetarische Risotto	€24
Romige risotto met wilde paddenstoelen en truffel	

DESSERTS

Chocolade Fondant	€14
Warm met vloeibaar hart en vanille-ijs	
Crème Brûlée	€12
Klassiek met Madagaskar vanille	

DINER

Geserveerd dinsdag t/m zondag 18:00 - 23:00

VOORGERECHTEN

Wagyu Beef Tartaar	€28
Premium A5 wagyu met truffel en kaviaar	
Coquilles Saint-Jacques	€32
Gebakken coquilles met bloemkoolpuree en pancetta	
Foie Gras	€36
Gebraiseerde ganzenlevertop brioche met vijenchutney	

HOOFDGERECHTEN

Wagyu Tenderloin	€85
200g premium wagyu met truffelsaus	
Kreeft Thermidor	€78
Hele kreeft met dijon-roomsaus en gruyère	
End Confit	€52
48 uur slow-cooked met cherryreductie	

DESSERTS

Pistachio Soufflé	€18
Warme soufflé met pistache-ijs	
Mango Panna Cotta	€16
Romig met Thaise mango en passievrucht	

PROEFMENU

7 Gangen Culinaire Reis — €155 p.p. | Wijnpairing +€85

7 GANGEN

Amuse-bouche

Dagverse creaties van de chef

I. Kaviaar & Champagne

Ossetra kaviaar met crème fraîche en blini

II. Coquilles & Truffel

Gebakken coquilles met zwarte truffel

III. Foie Gras Torchon

Gekoelde ganzenlever met Sauternes gelei

IV. Kreeft Bisque

Rijke kreeftenbisque met cognac en kruiden

V. Wagyu Tenderloin A5

150g Japanse wagyu met morelsaus

VI. Kaasplankje

Selectie van 5 Europese kazen

VII. Signature Dessert

Dagelijkse creatie met petit fours

SKYBAR COCKTAILS

Handgemaakte Signature Dranken

SIGNATURE COCKTAILS

Sky High	€24
Vodka met vlierbloesem, yuzu en prosecco	
Zirve Sour	€22
Bourbon met citroen, agave en eiwit	
Zirve Rose	€22
Gin met rozenwater, lychee en komkommer	
Burj Negroni	€20
Klassieke negroni met Tanqueray gin	
Desert Sunset	€22
Tequila met watermeloen, jalapeño en limoen	
Midnight Black	€24
Cognac met houtskool, braam en vanille	
Pearl Spritz	€18
Aperol spritz met vlierbloesem en grapefruit	
Golden Hour	€24
Premium tequila met passievrucht en mango	

WIJNKAART

Curatieve Selectie van Wereldwijnen

WITTE WIJNEN

Glas / Fles

Sancerre, Henri Bourgeois Loire Valley — droog, mineraal en fris	€12 / €62
Meursault Premier Cru, Bouchard Bourgogne — vol, boterig en nootachtig	€22 / €115
Grüner Veltliner, F.X. Pichler Wachau — elegant met peper en perzik	€14 / €72

RODE WIJNEN

Glas / Fles

Château Pichon Baron Pauillac — krachtig met cedar en cassis	€28 / €145
Barolo DOCG, Giacomo Conterno Piemonte — complex met roos en kers	€24 / €125
Pingus, Dominio de Pingus Ribera del Duero — intens met pruim en chocolade	€45 / €240

CHAMPAGNE

Glas / Fles

Dom Pérignon Vintage 2015 Verfijnd met brioche en rijpe citrus	€45 / €280
Krug Grande Cuvée Rijk met hazelnoot en rijpe appel	€52 / €340

PREMIUM FLESSEN

Château Margaux 2018 Bordeaux, Frankrijk	€420
Opus One 2019 Napa Valley, VS	€380
Sassicaia 2020 Toscane, Italië	€280
Dom Pérignon 2013 Champagne, Frankrijk	€350

OPENINGSTIJDEN

Maandag	Gesloten
Dinsdag	16:00 - 01:00
Woensdag	16:00 - 01:00
Donderdag	14:00 - 01:00
Vrijdag	16:00 - 02:00
Zaterdag	16:00 - 02:00
Zondag	16:00 - 01:00

KEUKEN

Lunch: 12:00 - 15:00 | Diner: 18:00 - 23:00

Happy Hour (Skybar): Di-Do, 17:00 - 19:00

Club Lounge: Do-Za, 22:00 - 03:00

CONTACT & RESERVERINGEN

reservations@skyzirve.nl

070 326 3474

www.skyzirve.nl

SKY ZIRVE

Boven de Stad