



Harper Moon

ART OF SHARE DINING

The secret recipe of Harper Woolf

Harper Woolf slepenā recepte

Too Honest ^{3, 4, 9, 10, 11}

grilled avocado with lightly cured salmon and fresh tuna, saffron
mayonnaise, shrimp crumble
grilēts avokado ar viegli marinētu lasi un svaigu tunci, safrāna majonēze,
garneļu drupačas

23 €

Ice Spice ^{4, 9, 12}

cherry tomatoes in Caribbean sauce, seabass, marinated strawberry with
Tasmanian pepper
ķiršu tomāti Karību mērce, jūras asaris, marinēta zemene ar Tasmānijas
pipariem

24 €

Umi & Ume ^{9, 10, 14}

octopus with marinated cucumber and seaweed salad under sweet plum
sauce
astoņkājis ar marinētu gurķi un jūraszāļu salātiem saldā plūmju mērcē

31 €

Reversal ^{4, 12}

tuna tonnato (reverse of the classic) with demi-glace sauce, dried beef
tunča tonnato (klasikas reverss) ar demi-glace mērci, kaltētu liellopu gaļu

39 €

Wild East

lamb rack in pita with za'atar and sumac, served with tzatziki sauce
jēra karbonāde pitā ar za'atar un sumaku, pasniegta ar tzatziki mērci

34 €

Terroir Glitch ^{1, 9, 10, 14}

wagyu beef, Kamchatka crab, black caviar, brown butter-truffle-
balsamic crumble, bisque
Vagyu liellopa gaļa, Kamčatkas krabis, melnais kaviārs, brūnā sviesta,
trifeļu un balzamiko kraukšķis, bisks

48 €

The secret recipe of Harper Woolf

Harper Woolf slepenā recepte

Harper Sprats ^{1,3,10,14}

as you've never seen them — a habit elevated into a cult: lobster, creamy garlic emulsion, baguette and truffle caviar
kādus vēl neesi redzējis — ieradums, kas pacelts līdz kultam: omārs, krēmīga ķīpoku emulsija, bagete un trifeļu ikri

28 €

La Rue Revisitée ^{1,3,7}

donut — a reimagining of street food: potato, camembert, cream foam and truffle caviar
virtulis — ielas ēdiena jauninterpretācija: kartupelis, kamambērs, krēma putas un trifeļu ikri

18 €

Georgian Chick ^{9,10,12}

boneless quail with tkemali "red wine" sauce and Java pepper
atkaulots paipalas gaļas gabals ar tkemali "sarkanvīna" mērci un Java pipariem

19 €

Crab Royale ^{1, 3, 6, 9, 10}

Crispy potato pancake, Kamchatka crab, beurre blanc, truffle caviar and fresh apple
Kraukšķīga kartupeļu pankūka, Kamčatkas krabis, beurre blanc mērce, trifeļu ikri un svaigs ābols

29 €

French Tide ^{1, 3, 6, 9, 10, 14}

Classic beef tartare in the French bistro style — served with smoked oyster aioli, truffle Pecorino and crispy French fries
Klasiskais liellopa gaļas tartars franču bistro stilā — pasniegts ar kūpinātu austeru aioli, trifeļu Pecorino sieru un kraukšķīgiem frī kartupeļiem

14 €

Bluefin Mirage ⁶

Tomato, avocado and watermelon tartare, with watermelon marinated in white soyand lightly dehydrated
Tomātu, avokado un arbūza tartars ar baltajā sojas mērcē marinētu un viegli dehidrētu arbūzu

11 €

Bloodlust Steak Selection

Bloodlust steiku izlase

Steaks/Steiki

Chateaubriand (Uruguay) from 300 g

The most tender center cut of the fillet, lean with a delicate flavor

Vismaigākā filejas centrālā daļa, liesa ar maigu garšu

50 €

Filet Mignon (Uruguay) – 300 g

Exceptionally tender and soft, a classic for those who prefer a clean beef taste

Īpaši maigs un sulīgs, klasika tiem, kas dod priekšroku tīrai liellopa gaļas garšai

50 €

TRUE WILDERNESS Dry Aged 21 Days T-BONE (Germany) 650 g

A combination of tenderloin and striploin, delivering two different textures and flavours in one steak

Liellopa filejas un antrekota kombinācija, kas vienā steikā apvieno divas atšķirīgas tekstūras un garšas

80 €

Ribeye (Argentina) – 300 g

Highly marbled, juicy, and full-bodied in flavor

Bagātīgi marmorēts, sulīgs un izteikti piesātinātas garšas

62 €

Tomahawk (Argentina) – 1 kg

Bone-in ribeye with deep, rich flavor

Ribeye ar kaulu, ar dziļu un bagātīgu garšu

120 €

Surf & Turf – 200 g + 100 g

Ribeye paired with lobster tail – a perfect balance of richness and sweetness

Ribeye kombinācijā ar omāra asti – ideāls bagātīgas un maigas garšas līdzsvars

56 €

Wagyu A5 (Japan) – 100 g

61 €

Side Dishes/Piedevas

Green Asparagus with Gorgonzola Dolce Sauce and Sliced Almond ^{7, 9, 10}

Zaļie sparģeļi ar Gorgonzola Dolce mērci un mandeļu skaidiņām

8 €

Grilled Vegetables with Balsamic Glaze ^{9, 10, 12}

Grilēti dārzeņi ar balzamiko krēmu

8 €

Fresh Salad with Avocado and Basil Pesto

Svaigi salāti ar avokado un bazilika pesto

8 €

French Fries

Kartupeļi frī

5 €

Pastrami Sandwich (USA) – 150 g ^{1, 3, 7, 9, 10}

10-day fermented brisket, mustard mayo, green pickled physalis
10 dienas fermentēta krūtiņa, sinepju majonēze, marinēts fizālis

19 €

Burger (USA) – 170 g ^{1, 3, 9, 10}

Potato-onion bun, caramelized onions, cheddar cheese, lettuce
Kartupeļu-sīpolu bulciņa, karamelizēti sīpoli, Čedaras siers, salāti

16 €

Sauces/Mērces ^{1, 5, 6, 9, 10, 12}

**Gochujan Sauce | Soy Black Truffle | Salsa BBQ |
Spicy Sticky Chicken
Smoked Teriyaki | Salsa Mexicana | Demiglace**

Gočudžana mērce | Sojas un melnās trifeles mērce | Salsa BBQ |
Pikanta glazēta vistas mērce | Kūpināts Teriyaki | Salsa Mexicana | Demiglace

3 €

Desserts/Deserti

Harper Woolf ^{1, 3, 7}

milk panna cotta, strawberry, chocolate crumble
piena panna cotta, zemenes, šokolādes drupačas

13 €

Empty Garden Pavlova ^{3, 7, 12}

fermented blueberry, lavender cream
fermentētas mellenes, lavandas krēms

12 €

Dumb Umami

white chocolate, calamansi jam, kombu ice cream, fermented onion
baltā šokolāde, kalamansi ievārījums, kombu saldējums, fermentēts sīpols

13 €

Ice Cream ^{3, 7}

3 €



Kids Menu

Bērnu ēdienkarte

Turkey Meatball Soup ⁹

Tītara frikadeļu zupa

11 €

Mac & Cheese ^{1, 3, 7}

Makaroni ar sieru

8 €

Chicken Nuggets with French Fries ^{1, 3}

Vistas nageņi ar frī kartupeļiem

8 €

Cucumber, Tomato & Sour Cream Salad ⁷

Gurķu un tomātu salāti ar krējumu

5 €



Allergens/Alerģēni

- 1.Milk and its products/ Piens un tā produkti
- 2.Eggs and their products/ Olas un to produkti
- 3.Nuts and their products/ Rieksti un to produkti
- 4.Fish and their products/ Zivis un to produkti
- 5.Crustaceans and their products/ Vēžveidīgie un to produkti
- 6.Celery and its products/ Selerijas un to produkti
- 7.Sulfur dioxide and sulfites/ Sēra dioksīds un sulfīti
- 8.Mustard and its products/ Sinepes un to produkti
- 9.Lupin and its products/ Lupīna un tās produkti
- 10.Cereals containing gluten/ Graudaugi, kas satur lipekli (glutēnu)
- 11.Molluscs and their products/ Gliemji un to produkti
- 12.Soybeans and their products/ Sojas pupas un to produkti
- 13.Soybeans and their products/ Sojas pupas un to produkti
- 14.Sesame seeds and their products/ Sezama sēklas un to produkti

WWW.HARPERWOOLF.EU

Jekaba iela 24, Rīga, Latvia LV-1050

+371 27 78 77 00

Mon - Sun: 12pm - 10pm

@HARPERWOOLFRIGA