



H

Harper Woolf

À LA CARTE

WWW.HARPERWOOLF.EU

Jekaba iela 24, Rīga, Latvia LV-1050

+371 27 78 77 00

Mon - Sun: 12pm - 10pm

 @HARPERWOOLFRIGA

Harper Woolf

COLD/AUKSTAIS

€

Oysters 3pcs/Austeres - 3 gab. 🐚

Red wine classic sauce | Yuzu-passion sauce
Klasiskā sarkanvīna mērce | Juzu-marakuļas mērce

14.50

EXTRA:

Glasses of Champagne - 30 euro
2 šampanieša glāzes - 30 euro

Sturgeon/Osetra Local Caviar 🌿 🍷 🍴

Latvijā audzētas stores kaviārs

Mottra Caviar 10g/50g with potatoe rosti, greens, toasts, cream

Mottra kaviārs ar kartupeļu rostiem, zaļumiem, grauzdiņiem un krējumu

24/100

Soira Farmer Cheese (Marinated & Fermented) 🌿 🍷

Soiras zemnieku siers (marinēts un fermentēts)

Flower dough | Kale powder | Seabuckthorn gel

Ziedu mīkla | Kāpostu pulveris | Smiltsērķšķu želeļa

14

EXTRA:

Jamon Iberico 50gr - 9 euro

Local Beetroot & Pink Oyster Mushrooms served in homemade bee wax plate

Latvijā audzētas bietes & rozā austeru sēnes uz bišu vaska šķīvja

Goat cheese espuma | Salted cucumbers | Dill | Bee pollen | Birch syrup | Truffle ice cream
Marinated oyster mushrooms

Kazas siera putas | Sālīti gurķi | Dilles | Bišu ziedputekšņi | Bērzu sīrups | Trifeļu saldējums
Marinētas austeru sēnes

14

Harper's Surf & Turf 🍷 🍴 🍷 🍴

Local deer tartare | Shrimps and chips | Wasabi mayo | Bonito flakes

Brieža tartars | Garneles un čipsi | Vasabi majonēze | Bonito skaidiņas

17

EXTRA:

Osetra Caviar 5gr - 9 euro
Osetras kaviārs 5gr - 9 eiro

Harper Woolf

COLD/AUKSTAIS

€

Beetroot Ravioli 🍷

Biešu ravioli

Forest mushroom mousse | Truffle pearls | Beetroot reduction | Horseradish mayo
Tapioca chips Fermented in Riga Black Balsam blackcurrants

Meža sēņu muss | Trifeļu pērles | Biešu redukcija |
Mārrutku majonēze | Tapiokas čipsi | Fermentētas upenes Rīgas Melnajā balzamā

Duck Croquettes with Tuna Tartare 🍷🥚🐟🌱🌿🍷

Pīles kroketes ar tunča tartaru

Duck confit croquette | Tuna | Anchovy caviar | Locally sourced smoked cheese | Kimchi mayo
Marinated cucumber | Local Duck smoked fillet

Pīles konfīta kroketes | Tuncis | Anšovu kaviārs | Vietējais kūpinātais siers | Kimči majonēze
Marinēts gurķis | Vietēji kūpināta pīles fileja

Tuna and Watermelon 🍷🥚🌱

Tuncis un arbūzs

Seichelles Tuna | Grilled marinated watermelon | Goat cheese cream | colored seaweed
pistacious | wasabi mayo | cucumber salsa

Seišelu tunča fileja | Grilēts marinēts arbūzs | Kazas siera krēms | Krāsainas jūraszāles
Pistācijas | Vasabi majonēze | Gurķu salsa

Local Ostrich Cones 🌱🥚🐟🌱

Latvijā audzēta strausa tartars

Caramelized onion cones | Local farm ostrich tartare | Quail egg yolk-miso gel
Marinated cucumbers | Truffle caviar

Karamelizētu šīpolu konusi | Strausa tartars | Paipalu olu dzeltenuma-miso želeja
Marinēti gurķi | Trifeļu kaviārs

EXTRA:

White Truffle 5gr - 12 euro

Baltā trifele 5gr - 12 eiro

14

17.5

16

17

EXTRA:

Osetra Caviar 5gr - 9 euro

Osetras kaviārs 5gr - 9 eiro

Harper Woolf

WARM/SILTAIS

€

Takoyaki Glaze Beef Tongue 🌾🍷

Takoyaki glazēta liellopa mēle

Horseradish (Latvian wasabi espuma) | Potato flowers | Leek grass
Mārrutku (Latvijas wasabi) putas | Kartupeļu ziedi | Purava asni

14.5

Beef Steak Tataki or Wagyu A5+ Tataki 🌾🍷🍴🍴

Liellopa steika tataki vai Wagyu A5+

Brown butter-truffle ponzu | Shimeji mushrooms | Truffle caviar | Salsify chips
Brūnināts sviests-trifeļu ponzu | Šimeji sēnes | Trifeļu kaviārs | Pastinaka čipsi

17.5/39

Tempura Vegetable Roll 🍴

Dārzeņu rulliši tempūrā

Broccolini asparagus | Okonomiyaki eggplant | Mango salsa | Wasabi mayo | Nori chips & Kohlrabi flowers

Brokoļi | sparģeļi | Okonomijaki baklažāns | Mango salsa | Vasabi majonēze | Nori čipsi & kāļu ziedi

15

Enoki Pancakes 🌾🍷🍴🍴

Āzijas stilā gatavotas Enoki pankūkas

Kimchi mayo | Japanese style cucumbers | Nori and chilli | Mango salsa

Kimči majonēze | Japāņu gurķi | Nori un čili | Mango salsa

14

EXTRA:

Malpils farmers lightly jasper smoked duck fillet skewers 100gr - 9 euro

Mālpils zemnieku viegli jasperā kūpināti pīles filejas iesmi 100g - 9 euro

14

Vanilla Sicilian & Local Tomatoes

Sicīlijas vaniļas un vietējie tomāti

With local buratta cheese | fresh strawberry-basil | mint granita

Ar vietējo burrata sieru | svaigām zemenēm-baziliku | piparmētru granitu

Scallops 🌾🍷🍴🍴

Jūras ķemmītes

Parmesan foam & noodles | Trout caviar | Chimichurri-colored seaweed

Parmas putu un nūdeļu krēms | Foreļu ikri | Čimičuri mērce ar krāsainām jūraszālēm

17

Harper Woolf

WARM/SILTAIS

€

Quail Duo 🌿🥚🍷

Paipalu duets

Quail breast | Quail egg | Quail egg 'Scottish style' | Chestnut purée | Carrot confit | Berry jus
Paipalas krūtiņa | Paipalas ola | Paipalas ola 'Skotijas stilā' | Kastaņu biezenis | Burkānu konfits | Ogu mērce

26

Grilled Veal Steak & Oxtail Terrine 🌿🍷

Grilēts teļa steiks & vērša astes terīne

Potato pavé | Aubergine gel | Kale mayo | Shimeji mushrooms | Ox rum sauce
Kartupeļu pavē | Baklažāna želeja | Kāpostu majonēze | Šimeji sēnes | Vērša ruma mērce

26

White Halibut 🐟🍷

Baltais paltuss

Fresh farmed Tomato beurre blanc | White & green asparagus | Colored seaweed | Trout caviar
Svaigu tomātu beurre blanc mērce | Balti un zaļi spargēļi | Krāsainas jūraszāles | Foreļu ikri

33

Wild Deer 🍷

Savvaļas briedis

Leek charcoal | Caramelized cheese demiglace | Wild mushrooms | Kohlrabi | Chestnut purée
Puravi | Karamelizēta siera demi-glace | Meža sēnes | Kālis | Kastaņu biezenis

26

Rib Eye Beast 🌿🍷

Portobello | Burned shallots | Pepper demiglace
Portobello sēnes | Dedzināti šalotes sīpoli | Piparu demi-glace mērce

38

EXTRA:

White Truffle 5gr - 12 euro

Baltā trifele 5gr - 12 eiro

Harper Woolf

WARM/SILTAIS

€

Steak or Salad 🍷

Steiks vai Salāti

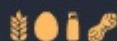
Charcoal-grilled steak | forest-harvested chanterelles | local stracciatella | wild garlic capers & grilled corn

Grilēts steiks uz oglēm | mežā vāktas gailenes | vietējā stracciatella | savvaļas ķiploku kapari un grilēta kukurūza

27

Aubergine Schnitzel

Baklažāna 'šnicele'



Romesco sauce | Marinated wild garlic tofu | Horseradish mayo | Marinated onions
Romesco mērce | Marinēts meža ķiploku tofu | Mārrutku majonēze | Marinēti sīpoli

21

Grilled Octopus 🦑 🍷

Grilēts astoņkājis

Chorizo croquettes | Romesco sauce | Coconut chips | Kale | Tomato confit

Čorizo kroketes | Romesco mērce | Kokosriekstu čipsi | Kāposti | Tomātu konfits

28

EXTRA:

Wagyu A5+ 25gr - 9.50 euro

Discover our culinary journey where worldwide inspiration meets Latvian roots, crafted with sustainability and creativity at the heart of every dish.

- Ruslan Chaykovskyy
General Manager, Harper Woolf

Harper Woolf

JOSPER GRILL/JOSPER GRILA KARTE

€

Argentinian Black Angus Grain-Fed Ribeye (minimum 200g)

Argentīnas Black Angus ribeye steiks (graudiem barots) (min. 200 g)

100gr/16

Uruguayan Black Angus Grain-Fed Filet (minimum 100g)

Urugvajās Black Angus fileja (graudiem barota) (min. 100 g)

100gr/14

Wagyu Steak skewers (minimum 50g)

Japānas wagyu steika iesmiņi (min. 50 g)

50gr/19

Malpils farmers lightly josper smoked duck fillet skewers (minimum 100g)

Mālpils zemnieku viegli josperā kūpināta pīles fileja uz iesmiem (min. 100 g)

100gr/9

60 Day Dry Aged Local Beef Steak (100g)

60 dienas nobriedināts vietējais liellopu steiks

100/15

Lamb Chops from New Zealand (minimum 100g)

Jēra karē no Jaunzēlandes (min. 100 g)

100gr/14

Meat of the Day ask waiter


Dienas gaļas piedāvājums – jautājiet viesmīlim



Harper Woolf

SEAFOOD / ZIVIS UN JŪRAS VELTES

€

Tuna Steak (minimum 200g) 

Tunča steiks (min. 200 g)

100gr/14

Grilled Black tiger Shrimps (minimum 100g)

Grilētas melnās tīģergarneles (min. 100 g)

100gr/11

Catch of the Day ask the waiter

Dienas zivs piedāvājums – jautājiet viesmīlim

We believe food tastes best when it tells a story – of the land, the season, and the people who bring it to life.

- Chef Artūrs Arnicāns

Executive Chef, Harper Woolf, Pullman Riga Old Town



Harper Woolf

SIDES / PIEDEVAS

8 €

Young Potatoes with garlic confit and spring onions
Jaunie kartupeļi ar ķiploku konfitu un lociņiem

Broccoli with truffle cheese
Brokolīni ar trifeļu sieru

Asparagus with wild garlic pesto
Spargēļi ar meža ķiploku pesto

Portobello mushroom with pickled shallots
Portobello sēnes ar marinētām šalotes sīpolu šķēlītēm

French Fries
Fritēti kartupeļi

Sweet Potato Fries
Saldie kartupeļi frī

Vegetable of the Day ask waiter
Dienas dārzeņu piedāvājums – jautājiet viesmīlim

SAUCES / MĒRCES

3 €

Caramelized Cheese Sauce 🌾 🍷
Karamelizēta siera mērce

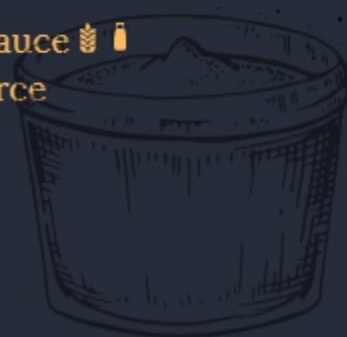
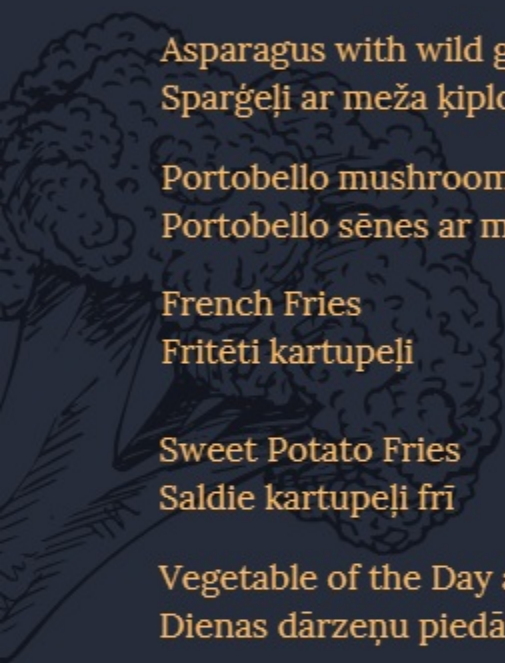
Red Wine Sauce 🌾 🍷
Sarkanvīna mērce

Pepper Sauce 🌾 🍷
Piparu mērce

Tomato buerre blanc 🍷
Tomātu beurre blanc mērce

Wild garlic pesto
Meža ķiploku pesto

Chimichuri
Čimičuri



Harper Woolf

DESSERTS / DESERTI

€

Harper's Honey Cake (Latvian Edition) 🌿🍯🍪

10

Latvijas medus kūka Harper stilā

*In bee wax pot | Honeycomb crumble | Smoked cream ice cream
Sprinkle pollen | Honey cream | Honey crackers | Sea buckthorn*

*Bišu vaska podiņā | Medus šūnu drupačas | Kūpināts krējuma saldējums
Ziedputekšņi | Medus krēms | Medus cepumi Smiltsērķšķi*

Pear Symphony 🌿🍯🍪🥄

12

Bumbieru simfonija

Billionaire caramel | Pear veil | Yuzu chocolate | Gorgonzola cheesecake Pear chutney Pear chips | Caramel biscuit with macadamia nuts

*'Miljardiera' karamele | Bumbieru plīvurs | Juzu šokolāde | Gorgonzolas siera kūka
Bumbieru čatnijs | Bumbieru čipsi | Karamelizēts cepums ar makadāmijas riekstiem*

King of Matcha Sablé Breton 🌿🍯🍪🥄

12

Matcha karalis – Sablé Breton

*Matcha chocolate with pistachio | Raspberry sauce |
Raspberry chocolate spaghetti | Caramelized shiso leaf | Fresh raspberry*

*Matcha šokolāde ar pistācijām | Aveņu mērce |
Aveņu šokolādes "spaghetti" | Karamelizēta šiso lapa | Svaigas avenas*

Harper's Profiteroli 🌿🍯🍪

10

Harper's Profiterols

*Coffee crumble | Tiramisu cream | Coffee dulce de leche caramel
Kafijas drupačas | Tiramisu krēms | Kafijas dulce de leche karamele*

Sugar Baby 🌿🍯🍪🥄

39

Liels deserts

don't ask whats here, trust us..



Harper Woolf

KIDS MENU / BĒRNIEM

€

All our dishes are lovingly homemade with fresh, quality ingredients.

Chicken Soup with Noodles 🍲

Vistas zupa ar nūdelēm

7

Omelette (filling of Your choice)

Omlete (pildījums pēc izvēles)

6

Chicken Fillet with Young Potatoe & Cream Sauce

Vistas fileja ar mazajiem kartupeļiem un krējuma mērci

9

Chicken Nuggets with French Fries

Vistas nageti ar frī kartupeļiem

9

Spaghetti with Bolognese 🍝

Spagetī ar liellopa Bolognēze mērci

9

Spaghetti with Cheese & Tomatoes

Spagetī ar sieru un tomātiem

7

Cheeseburger

Liellopu gaļas burgers ar sieru

9

French Fries

Frī kartupeļi

6

Pancakes with jam | condensed milk | sour cream 🥞

Pankūkas ar ievārījumu | iebiezināto pienu | krējumu

6

Ice cream selection with berries

Saldējuma izlase ar ogām

6





Harper Woolf

SUSTAINABILITY

Our commitment to local sourcing is not just a trend — it's our philosophy. We work closely with small farmers, artisans, and foragers who provide:

- Raw honey from local beekeepers
- Free-range quail eggs from trusted farms
- Fresh cheeses from artisan cheesemakers
- Hand-picked mushrooms from Latvian forests
- Seasonal greens, herbs, and vegetables grown nearby


This connection with our producers ensures the highest quality ingredients and supports our local community.








Harper Woolf


ALLERGENS/ ALERGĒNI


 Cereals containing gluten
Graudaugi, kas satur lipekli (glutēnu)


 Crustaceans and their products
Vēžveidīgie un to produkti


 Eggs and their products
Olas un to produkti


 Fish and their products
Zivis un to produkti


 Peanuts and their products
Zemesrieksti un to produkti


 Soybeans and their products
Sojas pupas un to produkti


 Milk and its products (including lactose)
Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi)


 Nuts and their products
Rieksti un to produkti


 Celery and its products
Seleriņas un to produkti

 Mustard and its products
Sinepes un to produkti

 Sesame seeds and their products
Sezama sēklas un to produkti

 Sulfur dioxide and sulfites
Sēra dioksīds un sulfīti

 Lupin and its products
Lupīna un tās produkti

 Molluscs and their products
Gliemji un to produkti



OYSTERS 3PCS



SURF & TURF



TEMPURA VEGETABLE ROLL



DUCK CROQUETTES WITH TUNA TARTARE



OSETRA LOCAL CAVIAR



SOIRA FARMER CHEESE WITH JAMON



BEETROOT RAVIOLI



LOCAL BEETROOT & PINK OYSTER MUSHROOMS



SCALLOPS



TUNA AND WATERMELON



SHRIMPS



SOIRA FARMER CHEESE



BEEF STEAK TATAKI



LOCAL OYSTRICH CONES



POTATOES



WHITE HALIBUT



STEAK OR SALAD



GRILLED OCTOPUS



RIB-EYE BEAST



VANILLA SICILIAN & LOCAL TOMATOES



QUAIL DUO



ASPARAGUS



A5 WAGYU TATAKI



BROCCOLI



WILD DEER



AUBERGINE SCHNITZEL



GRILLED VEAL STEAK & OXTAIL TERRINE



ENOKI PANCAKES



PEAR SYMPHONY



HARPER'S PROFITEROLI



HARPER'S HONEY CAKE



SUGAR BABY



KING OF MATCHA SABLÉ BRETON



Harper Woolf

Management will take no responsibility for the extra calories gained while indulging in our delicious food.

SORRY ... NOT SORRY

Vadība neuzņemsies atbildību par papildu kalorijām, kurus Jūs ieguvāt, baudot mūsu garšīgos ēdienus.

ATVAINOJIET ... NĒ

Your opinion is our top seasoning! Sprinkle some thoughts in a review. Jūsu viedoklis ir mūsu galvenā garšviela! Pievienojiet arī Savu!



WWW.HARPERWOOLF.EU
Jekaba iela 24, Rīga, Latvija LV-1050
+371 27 78 77 00
Mon - Sun: 12pm - 10pm

 **@HARPERWOOLFRIGA**