

LATON

INTERNATIONAL + MODERN IRANIAN
RESTAURANT



لاتون، رستوران بین المللی و مدرن ایرانی

سرو بهترین غذاهای بین المللی همراه با خوشمزه ترین غذاهای ایرانی با طعم و مزه های اصیل و نوستالژیک از ویژگی های منحصر بفرد رستوران لاتون است. بهترین ها را در فضائی مدرن، بین المللی اما ایرانی تجربه کنید. رستوران لاتون با بهره مندی از منوی متفاوت و متنوع، چیدمان و طراحی داخلی فوق العاده و پرسنل ورزیده، به خلاقیت در طبخ، توجه به دیزاین، دکور و کیفیت در سرو غذا توجه ویژه ای دارد تا تجربه پذیرایی در این رستوران در یاد و خاطره شما بماند.

نوش جان!

سر آشپز: حسین پور امین
سرپرست رستوران: آزیتا گیتی



نشان غذای ایرانی



پیش غذای سرد

بیف کارپاچو

ورقه های فیله گوساله ی مزه دار شده، روغن ترافل
و قارچ، راکولا و پنیر پارمزان
ریال ۵۵۰,۰۰۰

سالمون مزه دار شده

سالمون مزه دار شده با نان نُست خانگی و سس لیمو
ریال ۴۸۰,۰۰۰

بروسکتای ویژه ی سر آشپز

پنیر موزارلا، گوجه فرنگی تازه، پنیر پارمزان،
ریحان تازه، سرکه بالزامیک و نان نُست خانگی
ریال ۳۱۰,۰۰۰



سالاد باغچه به سبک شیرازی

گل کلم، هویج، جعفری، گوجه گیلاسی،
پیاز، آب لیمو و خردل
ریال ۳۳۰,۰۰۰

مدرن تاپانده

انار و گردو، سبزیجات فصل، خمیر زیتون
به همراه نان کراستینی خانگی
ریال ۲۷۰,۰۰۰



خاویار بلوگا اصل از دریای خزر

۵۰ گرم خاویار بلوگا با نان نُست خانگی، تخم مرغ،
پیاز، جعفری، کره و لیمو
قیمت روز

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



سوپ

سوپ مینسترون

سبزیجات تازه ی فصل، پیاز، سیر با
سس پستو و ریحان
ریال ۱۸۵,۰۰۰

سوپ گوجه فرنگی

گوجه فرنگی، پیاز، ریحان و سس پستو
ریال ۱۸۵,۰۰۰



سوپ گشنیز

گشنیز، جعفری، برنج ایرانی، فیله مرغ
و گوجه فرنگی تازه
ریال ۱۸۵,۰۰۰



سوپ جو و میگو

میگو و سبزیجات تازه
ریال ۲۵۰,۰۰۰

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



سالاد

سالاد گرانند اسپیناس

بیبی اسفناج، سویس چارد، زرد آلوی خشک،
فیله پرنقال، توت فرنگی و گردو
ریال ۳۵۰,۰۰۰

سالاد پینک اند وایت

هندوانه، پنیر، میوه خشک، تخمه و سبزیجات
ریال ۲۹۰,۰۰۰

سالاد میکس

کاهو معمولی، کاهو پیچ، کاهو فرانسه، خیار،
گوجه گیلاسی، گردو، لیبو و زیتون سیاه
ریال ۳۱۵,۰۰۰

انواع تُسس به انتخاب شما
بالزامیک | لیمو | ویژه ی لاتون | زرشک

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



پیش غذای گرم

پارمیجانا میلنانه

بادمجان سرخ شده، پنیر موزارلا، گرانا پانادو، ریحان،
گوجه فرنگی و سس پستو
ریال ۴۳۰,۰۰۰

فریتو میستو

هویج سرخ شده، ورقه های کدو، قارچ و کالاماری،
به همراه سس تارتار و یا سس عربیتا
ریال ۴۴۰,۰۰۰

میگوی تمپورا

میگوی برشته شده با سس بنیه، همراه با
سس فلفل قرمز شیرین
ریال ۵۰۰,۰۰۰

مَحشی، تبریز

بادمجان شکم پر با گوشت چرخ کرده،
گوجه فرنگی و سبزیجات
ریال ۳۵۵,۰۰۰

کباب گوشت توپی

گوشت چرخ کرده ی سرخ شده در تابه همراه با پیاز،
ادویه و سبزیجات معطر
ریال ۳۷۰,۰۰۰

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



غذاهای دریایی

سالمون نروژی گریل شده

فیله ماهی سالمون، سس زنجبیل و هویج یا سس انار
به همراه سبزیجات فصل و سیب زمینی برشته
۶۳۵,۰۰۰ ریال

ماهی هامور سرخ شده دریای جنوب

فیله ماهی هامور، پوره سیب زمینی،
سبزیجات فصل و سس سیسیلی
۶۶۰,۰۰۰ ریال

شاه میگوی گریل شده

شاه میگو، سبزیجات، برنج ممتاز ایرانی
و سس ویژه ی لاتون
۹۵۰,۰۰۰ ریال

میکس غذاهای دریایی (برای دو نفر)

میگو، سالمون، هامور، قارچ، بروکلی، گل کلم، کدو، فلفل رنگی،
سیب زمینی، پیاز، لیمو، سس سبز، سس زنجبیل
۱,۹۳۰,۰۰۰ ریال

لابستر گریل

۲,۰۰۰,۰۰۰ ریال

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



پاستا و ریزوتو خانگی

راویولی

پاستای خانگی پر شده همراه با:
♦ پنیر ریکوتا و سس گوجه فرنگی
۵۲۵,۰۰۰ ریال
♦ گوشت و سس صورتی ایرانی
۵۵۵,۰۰۰ ریال

اسپاگتی

اسپاگتی ویژه ی ایتالیایی همراه با:
♦ سس بلونز
۴۲۵,۰۰۰ ریال
♦ کباب ایرانی
۴۶۵,۰۰۰ ریال
♦ پوتانسکا
۶۲۵,۰۰۰ ریال
♦ لابستر
۱,۵۰۰,۰۰۰ ریال

پنه پورچینی

پاستا پنه با سس پورچینی ویژه و گوجه فرنگی
خشک شده، پنیر پارمزان، فیله مرغ
۵۰۰,۰۰۰ ریال

تالیاتله

پاستای تالیاتله با ماهی و میگو
۶۰۰,۰۰۰ ریال

ریزوتو

ریزوتوی سنتی ایتالیا با:
♦ سبزیجات
۳۲۵,۰۰۰ ریال
♦ زعفران
۴۲۵,۰۰۰ ریال

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



غذاهای گوشتی

فیله مرغ با سس لیمو

فیله ی مرغ سرخ شده با کره و لیمو، کیپرز، سیب زمینی کبابی و سبزیجات بخار پز
۵۱۵,۰۰۰ ریال



چلو کباب کوبیده مدرن ایرانی

کباب مدرن ایرانی همراه با برنج زعفرانی، گوجه کبابی، سس کره و سبزیجات
۴۴۰,۰۰۰ ریال



کباب برگ ممتاز

گوشت تازه گوسفندی با برنج ایرانی درجه یک و سبزیجات گریل شده
۷۹۵,۰۰۰ ریال



میکس کباب های ایرانی (برای دو نفر)

کباب برگ، شیشلیک، کوبیده و فیله مرغ به همراه سبزیجات تفت داده شده و برنج بخار پز شده
۱,۸۵۰,۰۰۰ ریال



جوجه کباب با استخوان

جوجه کباب با استخوان، دورچین سبزیجات، زعفران
۴۰۰,۰۰۰ ریال
♦ به همراه برنج زعفرانی
۴۵۰,۰۰۰ ریال

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



غذاهای گوشتی

بیف مدالیون

فیله گوساله با فلفل، سس مخصوص و سیب زمینی کبابی
۶۴۵,۰۰۰ ریال

فیله ی گوساله گریل شده

فیله ی گوشت گوساله ی گریل شده با سس پورچینی، قارچ و پوره سیب زمینی
۷۰۰,۰۰۰ ریال

راسته گوساله با دنده

راسته گوساله با استخوان، سس قارچ یا فلفل، کره کافه دپاری و سیب زمینی تنوری
۷۰۰,۰۰۰ ریال



شیشلیک (لمب چاپس) به سبک مدرن

تکه های گوشت گوسفند، سس نعنا، گوجه فرنگی و برنج ایرانی
۹۹۰,۰۰۰ ریال

فیله بره

فیله ی گوسفند با قارچ و خامه پر شده در خمیر مخصوص همراه با پوره سیب زمینی و دورچین سبزیجات و سس دمی گلس
۷۰۰,۰۰۰ ریال



باقالی پلو با ماهیچه گوسفندی

ماهیچه گوسفندی، برنج، باقالی، شوید، کره
۸۵۰,۰۰۰ ریال

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



نوشیدنی سرد

موهیتو
ریال ۲۲۰,۰۰۰

لیموناد
ریال ۲۲۰,۰۰۰

موهیتوی مکزیکی
نعنا، لیمو، زنجبیل، آب سیب
ریال ۲۵۰,۰۰۰

آب پرتقال
ریال ۲۲۰,۰۰۰

آب هندوانه
ریال ۱۵۰,۰۰۰

آب طالبی
ریال ۱۵۰,۰۰۰

آب سیب
ریال ۱۸۰,۰۰۰

آب هویج
ریال ۱۸۰,۰۰۰

آب کرفس
ریال ۱۸۰,۰۰۰

آب انبه
ریال ۲۲۰,۰۰۰


سودا
ریال ۱۰,۰۰۰


دلستر
ریال ۵۰,۰۰۰


به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



دسر های سرآشپز

 فالوده ی شیرازی میکس
فالوده شیرازی و بستنی
(با طعم زعفران، وانیل، توت فرنگی)
ریال ۲۰۰,۰۰۰

 چیزکک لیمویی ایرانی
پنیر خامه ای محلی، لیموی شیرازی
و بستنی طالبی با تزئینات
ریال ۱۷۰,۰۰۰

 باسلوق انار
دسر اصل مراغه با پایه زلاتین، انار و هات شکلات
ریال ۲۰۰,۰۰۰

تیرامیسوی توت فرنگی
توت فرنگی تازه، شرابه توت فرنگی و ماسکارپونه
ریال ۲۰۰,۰۰۰

پای سیب
پای سیب داغ پخته شده به روش سنتی
به همراه بستنی وانیلی
ریال ۲۰۰,۰۰۰

فوندانت شکلات به روش سرآشپز
ترکیبی از طعم های شکلات به همراه بستنی دارچین
و بستنی وانیل
ریال ۲۵۰,۰۰۰

ترکیبی از میوه وبستنی
دسر میوه های ممتاز به همراه بستنی موزی و گردو
ریال ۲۵۰,۰۰۰

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



چای و دمنوش

آرام بخش

گل گاوزبان، شرابه نعنا، لیمو عمانی، نبات
۱۶۰,۰۰۰ ریال

شیرین مزاج

بابونه، بهار نارنج، عسل، سنبل الطیب
۱۵۰,۰۰۰ ریال

تابستانی و ترش

چای ترش، پوست پرتقال، لیمو، میخک، عسل، نعناى تازه
۱۶۰,۰۰۰ ریال

به لیمو

به لیمو، بهار نارنج، اسطوخودوس، نبات، عرق هل
۱۷۰,۰۰۰ ریال

دمنوش سلامتی

چای سبز، چوب دارچین، هل سفید، نبات، نعناى تازه
۱۷۰,۰۰۰ ریال

چای گل چینی

گل چینی، عسل، وانیل
۱۸۰,۰۰۰ ریال

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



ماکتل ها

ماکتل صورتی

آلوئه ورا، تمشک، لیمو و سودا
۲۲۰,۰۰۰ ریال

گرین لاین

سیب، خیار، لیمو، زنجبیل و سودا
۲۱۰,۰۰۰ ریال

تابستانی

هندوانه، توت فرنگی، لیمو و زنجبیل
۲۳۰,۰۰۰ ریال

ماکتل موز و دارچین

طالبی، موز و دارچین
۱۹۰,۰۰۰ ریال

آسمان آبی

بلوبری، آلوئه ورا و لیمو
۲۳۰,۰۰۰ ریال

پیناکولادا

آناناس، پرتقال، گریپ فروت و لیمو
۲۳۰,۰۰۰ ریال

ماکتل پرتقال و هویج

پرتقال، هویج و موز
۲۳۰,۰۰۰ ریال

ماکتل رژیمی

کرفس، سیب، لیمو و زنجبیل
۲۱۰,۰۰۰ ریال

تروپیکال

انبه، موز، آناناس و لیمو
۲۳۰,۰۰۰ ریال

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



COFFEE

Single Espresso
185,000 RIs

Double Espresso
200,000 RIs

Americano
210,000 RIs

Affogato
230,000 RIs

Cappuccino
240,000 RIs

Latte
250,000 RIs

Latte Macchiato
180,000 RIs

Caramel Macchiato
190,000 RIs

Mochaccino
220,000 RIs

Turkish
190,000 RIs

French
180,000 RIs

Hot Chocolate
240,000 RIs

Tax excluded



قهوه

اسپرسوی سینگل
ریال ۱۸۵,۰۰۰

اسپرسوی دوبل
ریال ۲۰۰,۰۰۰

آمریکانو
ریال ۲۱۰,۰۰۰

آفوغاتو
ریال ۲۳۰,۰۰۰

کاپوچینو
ریال ۲۴۰,۰۰۰

لاته
ریال ۲۵۰,۰۰۰

لاته‌ی ماکیاتو
ریال ۱۸۰,۰۰۰

کارامل ماکیاتو
ریال ۱۹۰,۰۰۰

موکاچینو
ریال ۲۲۰,۰۰۰

ترک
ریال ۱۹۰,۰۰۰

فرانسه
ریال ۱۸۰,۰۰۰

هات چاکلت
ریال ۲۴۰,۰۰۰

به قیمت های فوق ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد.



MOCKTAIL

Pink Mocktail

Aloe vera, blackberry, lemon, soda
220,000 RIs

Green Line

Apple, cucumber, lemon, ginger, soda
210,000 RIs

Summer Drink

Water melon, strawberry, lemon, ginger
230,000 RIs

Banana & Cinnamon Mocktail

Honeydew, banana, cinnamon
190,000 RIs

Blue Sky

Blueberry, aloe vera, lemon
230,000 RIs

Pina Colada

Pine apple, orange, grape fruit, lemon
230,000 RIs

Orange Delight Mocktail

Orange, carrot, banana
230,000 RIs

Diet Mocktail

Celery, apple, lemon, ginger
210,000 RIs

Tropical Drink

Mango, banana, pine apple
230,000 RIs

Tax excluded



TEA & INFUSION

Tranquilizing Infusion

Viper's bugloss, mint syrup, dried lime, sugar plum
160,000 RIs

Sweet Taste

Chamomile, orange blossom, honey, valerian
150,000 RIs

Summer & Sour

Sour tea, orange peel, lemon, dianthus, honey, fresh mint
160,000 RIs

Aloysia (Lemon Beebrush)

Aloysia citrodora, orange blossom, lavender,
sugar plum, cardamom syrup
170,000 RIs

Health Infusion

Green tea, cinnamon sticks, white cardamom,
sugar plum, fresh mint
170,000 RIs

Chinese Flower Infusion

Chinese Flower Honey, Honey, vanilla
180,000 RIs

Tax excluded



FROM OUR CHEF PÂTISSIER

Mixed faloodeh shirazi

Shiraz sweet starch with choice of ice cream
(saffron, vanilla, strawberry)
200,000 RIs

Iranian lime cheesecake

Local cream cheese, Shirazi lime with green melon,
ice cream and crumble topping
170,000 RIs

Pomegranate baslogh

Maragheh dessert, with a gelatin base,
pomegranate and hot chocolate
200,000 RIs

Strawberry tiramisu

Fresh strawberries and syrup, mascarpone
220,000 RIs

Vintage apple pie

Hot apple pie made in traditional style,
served with vanilla ice cream
200,000 RIs

Chocolate fondant, Chef style

An explosion of chocolate flavors, served
with vanilla and cinnamon ice cream
250,000 RIs

Symphony of fruit and ice cream

A special creation of elegant fruits with banana
ice cream and walnuts
250,000 RIs
Tax excluded



COLD DRINKS

Mojito

220,000 RIs

Lemonade

220,000 RIs

Mexican Mojito

Pine apple, orange, grape fruit, lemon
250,000 RIs

Orange Juice

220,000 RIs

Watermelon Juice

150,000 RIs

Melon Juice

150,000 RIs

Apple Juice

180,000 RIs

Carrot Juice

180,000 RIs

Celery Juice

180,000 RIs

Mango Juice

220,000 RIs

Soda

10,000 RIs

Nonalcoholic beer

50,000 RIs

Tax excluded



FROM THE BUTCHER

Beef medallion

Pan-fried beef medallion with pepper,
served with gravy sauce and potato kebab
645,000 RIs

Grilled fillet of beef

Grilled filled of beef served with porcini sauce,
stuffed mushroom and potato puree
700,000 RIs

Rib-eye steak

Rib-eye steak served with mushroom or pepper sauce,
Cafe de Paris butter and jacket potatoes
700,000 RIs

Shashlik (lamb chops), modern-style

Grilled lamb chops served with mint sauce,
tomato and steamed Iranian rice
990,000 RIs

Loin of lamb

Spicy loin crusted with special dough
and mashed potatoes
700,000 RIs

Baghali Polo with braised lamb shank

braised lamb shank, Iranian rice, fava beans,
dill, butter
850,000 RIs

Tax excluded



FROM THE BUTCHER

Chicken lemon

Pan-fried chicken fillet with butter lemon sauce,
capers, potato rösti and steamed vegetables
515,000 RIs

Iranian koobideh, vintage style

Inventive serving of kebab with saffron toasted rice,
grilled tomato, vegetables and butter sauce
440,000 RIs

Progressive barg kebab

Served with white Iranian premium rice
and grilled vegetables
795,000 RIs

Mixed Persian grill (for two)

Barg, shashlik, koobideh, chicken fillet,
accompanied with sautéed vegetables kebab
and steamed rice
1,850,000 RIs

Barbecued marinated chicken with bones

grilled marinated chicken with bones,
vegetables, saffron
400,000 RIs
◇ with saffron rice
450,000 RIs

Tax excluded



HOMEMADE PASTA & RISOTTO

Ravioli

Hand rolled ravioli, with:

- ◆ Ricotta filling served with tomato sauce

525,000 RIs

- ◆ Meat filling, pink Iranian sauce 

555,000 RIs

Spaghetti

Italian premium spaghetti in the following styles:

- ◆ Bolognaise

425,000 RIs

- ◆ Iranian kebab style 

465,000 RIs

- ◆ Alla Puttanesca

625,000 RIs

- ◆ Lobster

1,500,000 RIs

Penne Porcini

Penne pasta with special porcini sauce
and sun-dried tomato, parmesan, chicken filet

500,000 RIs

Tagliatelle

Served with mixed seafood

600,000 RIs

Risotto

Traditional Italian risotto served with:

- ◆ Vegetables

325,000 RIs

- ◆ Iranian Saffron 

425,000 RIs

Tax excluded



FROM THE SEA

Norway grilled salmon

Prepared ginger, carrot with pomegranate sauce,
served with seasonal vegetables and potato rösti

635,000 RIs

Pan-fried Hamour from south sea

Fillet served with mashed potatoes,
seasonal vegetables and sicily sauce

660,000 RIs

Grilled jumbo prawns

Served with vegetables, shot of Iranian
premium rice and Laton special sauce

950,000 RIs

Mixed seafood grill (for 2)

Prawns, salmon, Hamour fish, mushroom, broccoli, cabbage,
zucchini, potato, pepper and lemon
served with ginger sauce for two

1,930,000 RIs

Grilled Lobster

2,000,000 RIs

Tax excluded



HOT APPETIZERS

Parmigiana alla Melanzana

Fried eggplant, mozzarella cheese, Grana Padano,
basil, tomatoes, pesto sauce
430,000 RIs

Fritto misto

Deep fried carrot, zucchini stick, mushroom and
calamari, served with tartar sauce or arrabbiata
440,000 RIs

Prawn tempura

Deep fried crispy
prawn served with sweet chili sauce
500,000 RIs

Mahshi, from Tabriz

Eggplant stuffed with minced meat, tomato
and fine herbs
355,000 RIs

Special Round Minced Meat Kebab

Pan-fried minced meat, onion, spiced
with vegetables
370,000 RIs

Tax excluded



SALADS

Espinas Grand salad

Baby spinach, Swiss chard, sun dried apricot,
orange, strawberry, walnuts
350,000 RIs

Pink & white salad

Watermelon, cheese, dry fruits, seeds and herbs
290,000 RIs

Creative mixed salad

Romanian, iceberg, Lollo Rosso, cucumber,
cherry tomatoes, walnuts, beetroot, black olive
315,000 RIs

Your choice of dressing

Balsamic | Lemon | Laton special | Barberry

Tax excluded



SOUPS

Minestrone Soup

Seasonal fresh vegetable, onion, garlic,
served with basil pesto
185,000 RIs

Pomodoro Soup

Tomato, onion, basil and pesto sauce
185,000 RIs

Coriander Soup

Coriander, parsley, Iranian rice, chicken fillet,
topped with fresh tomato
185,000 RIs

Barley Soup and Prawn

Served with fresh vegetables and prawns
250,000 RIs

Tax excluded



COLD APPETIZERS

Beef Carpaccio

Thinly slice of beef marinated with truffle oil,
served with mushroom, arugula and parmesan cheese
550,000 RIs

Marinated Salmon

Home marinated salmon served
with melba toast and lemon dressing
480,000 RIs

Chef's Special Bruschetta

Toasted bread, mozzarella, fresh tomato,
Italian parmesan, fresh basil, balsamic vinegar
310,000 RIs

Garden salad, Shiraz-style

Cauliflower, carrot, parsley, chalote, cherry tomato,
onion, lemon juice and mustard
330,000 RIs

Modern Tapenade

Paste of olives, pomegranate and walnut,
vegetables in season, served on crostini
270,000 RIs

Caspian Sea original Beluga Caviar (50gr)

Served in an ice bed, with toast, onion, egg,
parsley, lemon and cream
Price of day

Tax excluded



LATON, International & Modern Iranian Restaurant

Laton Restaurant reinvents itself every day to bring you the finest of international style gastronomy fused with creative and progressive Iranian flavors. The best of both worlds.

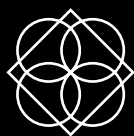
Our ambitious creations, merged with a most refined and attentive service, are aiming at providing you with an unforgettable gastronomic experience, a journey for the senses, in a detailed and comfortable setting.

Bon Appétit!

*Chef Hosein Puoramin
Maitre d' Azita Giti*



Iranian Gastronomy



LATON

INTERNATIONAL + MODERN IRANIAN
RESTAURANT