

ABOUT US

Welcome to Mystic India Panama, where the vibrant flavors of Indian and South Asian cuisine come together in a culinary experience like no other. Our menu is thoughtfully curated to showcase the rich traditions and bold spices of the region, prepared to suit a wide range of palates. Pair your meal with handcrafted cocktails, all enjoyed in a setting designed to awaken your senses.

At Mystic India, exceptional service is at the heart of everything we do. More than just dining, we aim to create a space of comfort, joy, and connection - a place where you can find a true reprieve from the everyday.

If there is anything we can do to make your experience even more memorable, please let us know.



KINGSTON | MONTEGO BAY | PANAMA CITY

LOCATIONS

Grand Plaza, Punta Pacifica,
San Francisco, Panama
dining@mysticindiapanama.com

SOUP

Dal Poup 	5.5
Lentejas amarillas / Especies aromáticas / Cilantro	
Shorba Karaboti	6
Pollo / Cordero	

CHAAT

Pani Puri 	10
Bolitas crujientes / Mezcla de papas / Agua de tamarindo y hierbabuena	
Dahi Puri 	10
Puris crujientes rellenos de papa especiada, chutneys y yogur – dulce, ácido y crujiente	
Samosa Chaat 	10
Samosa crujiente con garbanzos, chutneys, yogur y sev.	
Aloo Chana Chaat 	8
Papas tiernas y garbanzos mezclados con chutneys agridulces, especias y hierbas frescas – ligero, vibrante y lleno de sabor	

SALAD

Kachumber Salad	7
Pepino, tomate y cebolla frescos con limón y hierbas	
Chicken Tikka Salad	13
Pollo Tikka / Aderezo de menta y cilantro	

APPETIZER

Masala Avocado Wedges 	11
Aguacate marinado y asado	
Chilli Mushrooms Sizzler 	13
Jugosos champiñones cocinados en una salsa especiada con chile y servidos al sartén hirviente con hierbas frescas.	
Cocktail Samosa (4pc) 	10
Samosas rellenas de papas espaciadas y guisantes	
Tandoori Brussel Sprouts 	12
Coles de Bruselas / Especies tandoori / Asadas / Chutney de menta	
Malai Broccoli & Cauliflower 	14
Brócoli y coliflor frescos / Marinados en yogur cremoso y especias, asados a la perfección	
Tandoori Stuffed Mushrooms 	14
Champiñones jugosos / Rellenos de queso especiado y espinaca / Asados en tandoor	
Onion Pakoda 	9
Bolitas crujientes de cebolla en rodajas / Harina de garbanzo / Especies indias	
Paneer Tikka 	14
Queso cottage casero marinado / Pimentón / Cebolla / Chutney de menta	
Spinach and Corn Kebab 	12
Espinaca y maíz picados a la parrilla / Chutney de menta	
Scalloped Jeera Aloo 	11
Papas salteadas con semillas de comino tostados y especias indias suaves	
Saffron & Truffle Chicken Kebab	18
Pollo / Azafrán / Trufa/ Cúrcuma / Yogur / Limón	
Chicken Lahsooni Tikka	15
Kebabs de pollo / Infusionados con intenso sabor a ajo / Marinados en especias cremosas	
Tandoori Lobster Tikka	24
Marinado en especias mixtas y yogur / Chutney de menta	
Tandoori Chicken (Half)	17
Pollo marinado en yogur y especias indias intensas / Cocinado en tandoor	
Chicken Tikka	15
Pollo marinado en yogur y especias / Chutney de menta	
Tandoori Truffle Tiger Shrimp	23
Marinadas en especias tandoori y realzadas con un toque de trufa.	
Sea Bass Truffle Tikka	19
Corvina a la parrilla en yogur al azafrán, terminada con un toque de trufa	
Salmon Tikka	21
Salmón marinado en especias tandoor y asado a la perfección	

APPETIZER

Mutton Sheekh Kebab	16
Cordero molido mezclado con especias y hierbas aromáticas / Cocinado en tandoor	
Mystic Veg Platter 	25
Una variedad de aperitivos vegetarianos (16 Pcs)	
Mystic Non-Veg platter	39
Una variedad de aperitivos no vegetarianos (16 pcs)	
CHEF SPECIAL	
Makhani Pan Seared Salmon	29
Servido con arroz con comino y espinaca cremosa al comino	
Jumbo Shrimp	36
Langostinos Jumbo / Servidos con arroz al comino y papas gratinadas al comino	
Tandoori Whole Fish	36
Pescado entero tandoori / Servido con arroz con comino y salsa makhani	
Khadai Lobster Tail	39
Langosta servida con lacha paratha y espinaca cremosa al comino	
Chicken Haryali Fillet	24
Servido con arroz con comino y papas al comino gratinadas	
Malai Cocktail Biryani	33
Una fusión audaz y aromática de sabores con tiernos seekh kebabs de cordero y jugoso malai chicken tikka, todo cuidadosamente dispuesto en capas de fragante arroz basmati. Elegancia artesanal	
Chicken Quinoa Biryani	23
Biryani de pollo con quinoa / Servido con yogur especiado y mirchi ka salan	

MAIN

Dal Makhni 	14
Lentejas negras cocidas a fuego lento / Cocinadas con mantequilla y crema / Sazonadas con especias suaves	
Dal Tadka 	12
Lentejas amarillas cocidas con cebolla y tomate / Terminadas con un temperado de ghee, comino, ajo y chiles rojos	
Chana Masala 	13
Garbanzos tiernos en salsa de tomate y cebolla / Delicadamente sazonados con especias indias	
Paneer Makhnwala 	15
Cubos de paneer cocidos en salsa cremosa y mantequillosa / Aromatizados con especias suaves	
Palak Paneer 	14
Cubos de paneer cocidos en salsa suave de espinacas / Delicadamente sazonados con especias aromáticas	
Malai Kofta 	15
Albóndigas de paneer y papa en salsa cremosa de tomate y Marañón / Sazonadas con especias aromáticas	
Mushroom Mutter Masala 	15
Champiñones y guisantes en salsa de tomate y cebolla / Con especias indias y toque de kasuri methi	
Mushroom Do Pyaza 	15
Champiñones cocidos con cebolla, chiles verdes y especias indias aromáticas / Para un curry lleno de sabor	
Palak Corn 	13
Granos de maíz dulce en salsa cremosa de espinacas / Con toque de ajo y hierbas aromáticas	
Bhindi Masala 	12
Okra tierna en salsa de tomate y cebolla / Con especias indias aromáticas	
Paneer Methi Malai 	15
Paneer casero cocido con hojas frescas de fenogreco / En salsa cremosa de Marañón y especias suaves	
Aloo Gobhi 	12
Curry seco clásico de papas tiernas y floretes de coliflor / Cocidos con especias aromáticas y hierbas frescas	
Khadai Veg 	13
Verduras de temporada salteadas con cebolla, pimientos y tomate / En masala kadhai especiado	
Kerala Fish Curry	16
Pescado cocido en salsa de coco especiada / Con ajo, jengibre, hojas de curry y un toque de cúrcuma	
Bombay Salmon Curry	22
Salmón cocido en salsa de tomate y cebolla / Con especias aromáticas, un toque de coco y cilantro fresco	

Lobster Tikka Masala	31
Favorito de siempre: tiernos trozos de langosta, marinados en yogur especiado y Marañón, cocinados en una cremosa salsa de tomate con especias tradicionales de la India	
Shrimp Tikka Masala	22
Camarones cocidos en salsa cremosa de tomate / Con especias tikka, un toque de ajo y fenogreco	
Goan Shrimp Curry	24
Camarones cocidos en curry de coco lleno de sabor / Con especias de Goa, ajo y jengibre	
Butter Chicken	17
Pollo cocido en salsa cremosa de tomate y mantequilla / Con mezcla de especias aromáticas	
Chicken Tikka Masala	17
Curry de pollo / Con especias caseras / Un favorito de siempre	
Chicken Kolapuri	16
Curry de pollo rico y picante / Cocido con mezcla robusta de especias Kolapuri, ajo y hierbas frescas	
Mutton Rogan Josh	19
Cordero tierno cocido a fuego lento en salsa aromática / Con especias de Cachemira y yogur para un plato sabroso y contundente	
Mutton Korma	19
Cordero tierno cocido en salsa cremosa de yogur y frutos secos / Con especias suaves y aroma delicado	
Hyderabadi Mutton	21
Cordero cocido a fuego lento en salsa de yogur especiada / Con especias molidas a mano y un toque sutil de menta	

RICE / BREAD

Basmati Rice	4
Masala Quinoa 	12
Quinoa cocida con tomates, cebolla y especias indias para un toque saludable al masala	
Jeera Rice 	7
Arroz Basmati temperado con semillas de comino y ghee	
Smoked Herb & Garlic Pulao 	9
Arroz Basmati de grano largo salteado suavemente con ajo y hierbas ahumadas mixtas	
Kashmiri Truffle Pulao 	14
Arroz Basmati aromático cocido con frutos secos y especias suaves de Cachemira / Aceite de trufa	
Roomali Roti	5
Pan plano indio delgado y suave / Estirado a mano	
Peshwari Naan	6
Pan plano indio suave relleno de frutos secos, nueces y coco / Cocido en tandoor	
Cheese Naan	5
Basil Pesto Naan	6
Chilli Garlic Naan	4
Truffle Naan	6
Tandoori Roti	3
Butter Naan	4
Garlic Naan	4
Onion Kulcha	5
Pan indio suave relleno de cebolla sazónada / Horneado en tandoor	
Laccha Paratha	5
Missi Roti (Sin gluten)	6

SIDES

Mixed Raita	4
Raita de yogur con cebolla y pepino / Suavemente sazónada con comino y hierbas	
Papad	2
Masala Papad	4
Okra Fries	7
Okra frita / Crujiente y ligeramente sazónada	
Creamed Cumin Spinach	7

DESSERT

Halva de Zanahoria	9
Tarta con Helado de Azafrán y Pistacho	
Kulfi de Caramelo Salado	9
Pudín de Mango, Azafrán y Semillas de Chía (Sin lácteos)	

PLEASE CHOOSE YOUR LEVEL OF HEAT: MILD, MEDIUM OR SPICY

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 7% ITBMS.

MENU ITEMS AND PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.

PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS