



DEUTSCH

Willkommen in Kanaan, eine israelisch-palästinensischen Zusammenarbeit, die 2015 von Oz Ben David (Israel) und Jalil Dabit (Palästina) gegründet wurde.

Wir kommen beide aus Familien mit einer reichen kulinarischen Tradition und haben uns entschlossen, gemeinsam die Aromen, Gewürze und Kochmethoden, die wir von unseren Müttern, Vätern und Großeltern gelernt haben, nach Berlin zu bringen.

Zuhause nennen wir es "einen Tisch zu öffnen": der Tisch ist mit frischen Salaten, Dips, Soßen, Hummus, gegrilltem Fleisch und handgemachtem Pitabrot bedeckt. In unseren Restaurants kreieren wir dieses festliches Geschmackserlebnis und bringen es von der Levante ins Herz Berlins - in einer vegan-vegetarischen Version.

Wir nannten unser Projekt "Kanaan", der biblische Name der Region, die heute als Israel und Palästina bekannt ist, und als Erinnerung an den Geburtsort unseres Vaters Abraham und an die Tage, in denen wir alle als Brüder lebten, unter einem Gott, in einem Zelt. Wir wollten der Welt beweisen, dass ein Jude und ein Palästinenser friedlich zusammenarbeiten können und damit hoffentlich andere inspirieren.

Die Idee der Zusammenarbeit, des Zusammenlebens und des Pluralismus ist bis heute unser Leitbild. Unsere Mitarbeiter geben das schönste Beispiel für unsere Ideale: Männer, Frauen, LGBTQ-Menschen aus Israel, Palästina und den ganzen Nahen Osten, Asien und Afrika, die alle unter einem Dach in Harmonie mit Frieden und gegenseitigem Respekt zusammenarbeiten.

Rassismus, Homophobie oder Transphobie werden in Kanaan nicht toleriert!



VORPSEISEN

Babaganoush Creme aus gerösteten Auberginen (1, 2)	7€	Eingelegtes Gemüse und Oliven Kanaans hausgemachtes Rezept (2)	6€
Blumenkohlsalat Blumenkohl in Tahini und Chili sauce (1)	8,5€	Rote Bete Salat Salat aus Roter Bete & Nussen Ziegenkäse, Granatapfel-Melasse- Dressing (1,3,7)	8€
Eisbergsalat Eisbergsalat in einem cremigen Dressing ais Acovado und Tahini, serviert mit Ziegenkäse (1,3)	8€	Suppe des Tages Serviert mit Za'atar Brötchen (1,4)	7€

HAUPTGERICHTE

Hummus Classic Vegan Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl, serviert mit handge- machtem Fladenbrot (1)	8,50€	Kanaan Falafel Vegan Hummus mit 4 Falafelbällchen, hausgemachtem eingelegtem Gemüse, S'chug, Tahini, eingelegten Zitronen und handgemachtem Fladenbrot (1,4)	12€
Der Palastinenser - Hummus Massabacha Warmer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, pochiertem Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce), hausgemachtem eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Fladenbrot (1,4,5)	9,50€	Hummschuka Hummus mit Shakshuka - würzige Tomaten - Pfeffer - Soße mit pochiertem Ei, serviert mit handgemachtem Fladenbrot (1,4,6) Optional : ein Topping nach Wahl: Peta / Aubergine 2€	12,5€
Der Israeli - Hummus Sabich Hummus mit gerösteten Auberginen, pochiertem Ei, Mango-Curry-Creme, hausgemachtem eingelegtem Gemüse und handgemachtem Fladenbrot (1,4,5)	12€	Grandma's Hummus Hummus mit Sojapatties mit Kartofflen in einer würzige marokkanischen HARRISA - Sauce, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, eingelegter Zitrone und Handgemachtem Fladenbrot (1,4,6)	14,5€

Extras :

Pita / Fladenbrot (4)	1,5€
S'chug - pikantes jemenitisches Pesto	1,5€
Amba - Mango - Currysauce	1,5€
Hartgekochtes / Pochiertes Ei (5)	1,5€
Feta - Ziegenkäse (3)	2€
Aubergine (1)	2€

DESSERTS

Kaffee - Schokoladenmousse mit Tahini Streusel (1,3,5,4,8)	6,5€	Labaneh Käsekuchen mit Tahini Streusel und Beeren (1,3,4,5)	6,5€
Malabi Vegan arabische Panna Cotta aus Kokos, Vanille und Mandel-Creme, serviert mit Beeren, Erdbeeren und Granatapfel (7)	6,5€		



KANAAN SPECIAL MENUS

BEST OF KANAAN MENU

25€

* Preis pro Person, Teilen nicht möglich

- 2 Vorspeisen zur Wahl
- 1 Suppe zur Wahl
- 1 Hauptspeise zur Wahl

KANAAN BRUNCH MENU

22€

* Preis pro Person, Teilen nicht möglich

Der israelische Brunch

Klassischer Hummus mit Kichererbsen und Olivenöl (1)

Tahina (1)

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse mit Oliven

S'chug (scharfes jemenitisches Pesto)

Rote-Bete-Salat mit Nüssen, Ziegenkäse, Honig und

Granatapfel-Dressing (1, 3, 7)

Shakshuka - scharfe Tomaten-Paprika-Sauce mit 2 Eiern,
serviert mit handgemachtem Fladenbrot (1,4,5)

Der palästinensische Brunch

Tahina (1)

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse mit Oliven

S'chug (scharfes jemenitisches Pesto)

Rote-Bete-Salat mit Nüssen, Ziegenkäse, Honig und

Granatapfel-Dressing (1,7)

Palästinensische Antipasti gebratenes Gemüse (1)

Palästinensischer Hummus Massabacha: Warmer

Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, Ei, Tatbile

(palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce), serviert mit

2 Falafel-Kugeln und handgemachtem Fladenbrot (1, 4, 5)

Der israelisch-palästinensische Brunch

Tahina (1)

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse mit Oliven

S'chug (scharfes jemenitisches Pesto)

Rote-Bete-Salat mit Nüssen, Ziegenkäse, Honig und

Granatapfel-Dressing (1,7)

Palästinensischer Hummus Massabacha: Warmer

Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, Ei, Tatbile

(palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce), serviert mit

1 Falafelkugel (1, 4, 5)

Mallawach Sabich: jemenitisches Fladenbrot serviert mit

Hummus, gerösteten Auberginen, Bratkartoffeln, Ei,

Mango-Currycreme (1, 4, 5)

Kinderbrunch

10€

* Preis pro Person, Teilen nicht möglich

Eierkuchen mit Schokoladen-Tahina-Sauce und Beeren
(1, 3, 4, 5)



WEIN

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Weiß

Blanc de L'Observatory (Château Ksara, Libanon)

0,2 L Glas 6,5 €
0,75 L Flasche 21 €

Blanc de Blancs (Château Ksara, Libanon)

0,2 L Glas 6.5€
0,75 L Flasche 21€

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz)

0,2 L Glas 5.5€
0,75 Flasche 16€

Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz)

0,2 Glas L 7€
0,75 Flasche 22€

ROSE

Sunset Rosé (Château Ksara, Libanon)

0,2 L Glas 6.5€
0,75 L Flasche 21€

Nuance (Château Ksara, Libanon)

0,75 L Flasche 41€

ROT

Le Prieure (Château Ksara, Libanon)

0,2 L Glas 6.5€
0,75 L Flasche 21€

Reserve du Couvent (Château Ksara, Libanon)

0,2 L Glas 6.5€
0,75 L Flasche 21€

Portugiesisches Weingut Stefan Meyer (Pfalz)

0,2 L Glas 5.5€
0,75 Flasche 16€

Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz)

0,2 Glas L 7€
0,75 Flasche 22€

SEKT

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz)

0,1 L Glas 4.5€
0,75 L Flasche 20€

Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen)

0,1 L Glas 4.5€
0,75 L Flasche 20€

Riesling Sekt Brut Basserman Jordan (Pfalz)

0,75L Flasche 41€



BIER UND MEHR

Alle unsere Biere enthalten Weizen

Carlsberg

0.3 L Glas 3.5€
0.5 L Glas 4.2€

Grimbergen Blanche

0.3 L Glas 4.5€
0.5 L Glas 5€

Duckstein

0.3 L Glas 4.5€
0.5 L Glas 5€

Lübzer Lemon (Radler)

0.33 L Flasche 4€

COCKTAILS

Arak und Zitrus 11,5€

Dakiri, Arak, Beeren und Erdbeeren 12 €

Wodka, Rote Grapefruit und Orangenblütenwasser 11,5€

Wodka Granatapfel 9 €

Mimosa - Sekt mit Orangensaft 8 €

Granatapfel Mimosa - Sekt mit Granatapfel 8 €

Allergene :

1. enthält Sesamsamen
2. enthält Schwefeldioxid oder Sul ite
3. enthält Milch (einschließlich Laktose)
- 4 enthält Weizen
5. enthält Eier
6. enthält Sojabohnen
7. enthält Nüsse
8. enthält Koffein
9. enthält Farbstoffe

SOFT GETRÄNKE

Hausgemachte Limonade mit Orangenblütenwasser

0.3 L Glas 3.2€
1.2 L Carafe 8€

Hausgemachte Granatapfel-Cranberry-Limonade

0.3 L Glas 3.2€
1.2 L Carafe 8€

Mineralwasser still / sprudel

0.25 L Flasche 2.5€
1 L Flasche 6€

HEIßGETRÄNKE

Minztee mit Orangenblütenwasser

0.25 L Glas 3.50€

Arabischer Kaffee

0.15 L Glas 2.5€ (8)





ENGLISH

Welcome to Kanaan, an Israeli-Palestinian collaboration founded by Oz Ben David (Israel) and Jalil Dabit (Palestine) in 2015.

We both come from families with a rich culinary tradition and decided to join forces and bring the flavours, spices and cooking methods we learned from our mothers, fathers and grandparent to Berlin.

Back home we call it 'to open a table' and it's the tradition in all middle eastern restaurants: the table is covered with fresh salads, dips, sauces, hummus, grilled meats and hand made handmade pita bread. In our restaurants, we recreate this lush, festive dining experience and bring it from the Levant to the heart of Berlin - in a vegan-vegetarian version.

We named our project 'Kanaan', the biblical name of the region known today as Israel and Palestine, and as a reminder of the birthplace of Abraham, our father, and of the days in which we all lived as brothers, under one god, in one tent. We wanted to prove to the world that a jew and a palestinian can work peacefully together and hopefully inspire.

The idea of working together, of coexistence and pluralism is our guiding light until today. Our employees set the most beautiful example of our ideals: men, women and LGBTQ people from Israel, Palestine and the entire middle east, Asia and Africa, all working together under one roof in harmony with peace and mutual respect.

Racism, homophobia or transphobia will not be tolerated at Kanaan!



STARTERS

Babaganoush Roasted eggplant cream garnished with tahini, lemon peel, garlic and pomegranate molasses (1,2)	7€	Pickled Vegetables and Olives Kanaan's homemade recipe (2)	6€
Cauliflower Salad Cauliflower in Tahini and chili Sauce	8,5€	Beetroot Salad Beetroot Salad with nuts, goat's cheese, adate honey and pomegranate dressing (1,7)	8€
Iceberg Salad Iceberg lettuce in a creamy dressing avocado and tahini, served with goat cheese (1,3)	8€	Soup of the day Serverd with Za'atar bread-roll (1,4)	7€

MAIN COURSES

Hummus Classic Vegan Hummus with whole chickpeas, Tahini and oliveoil, served with handmade flatbread (1)	8,5€	Kanaan Falafel Vegan hummus with 4 falafel balls, home-made pickledvegetables, S'chug, Tahini, servedwith homemade pickled vegetables, S'chug, Tahini,pickled lemons and handmade flatbread(1,4)	12€
Palestinian Hummus Massabachs Warm hummus with whole chickpeas, Tahini, egg, Tatbile(Palestinian garlic-lemon sauce), homemade pickled vegetables and homemade flatbread (1,4,5)	9,5€	Hummus Shakshuka Hummus with Shakshuka - a spicy tomato and pepper sauce with 2 egg, homemade pickled vegetables, S'chug Thini, pickled lemons and handmade flatbread (1,4,5) your choice: Feta - eggplant 2€ Optional a topping of	12,5€
The Israeli: Hummus Sabich Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg,mango curry cream, homemade pickled vegetables and handmade flatbread (1,4,5)	12€	Grandma's Hummus Hummus with soy patties with potatoes in a spicy Morocca harissa sauce, served with homemade pickled vegetables, pickled lemon, s'chug and handmade flatbread (1,4,6)	14,5€

Extras :

Pita / flatbread (4) 1,5€
S'chug - Spicy Yemeni Pesto 1,5€
Amba - Mango - Curry Sauce 1,5€
Hard - Booled / [oached Egg (5) 1,5€
Feta Goat Cheese (3) 2€
Eggplant (1) 2€

DESSERTS

Coffee Chocolate Mousse with Tahini crumbles (1,3,5,4,8)	6,5€	Malabi Vegan Arabic panna cotta made from coconut, vanilla and almond cream, served with berries (7)	6,5€
Labaneh Cheesecake with Tahini crumbles and berries (1,3,4,5)	6,5€		



KANAAN SPECIAL MENUS

BEST OF KANAAN MENU

25€

* Price per person, sharing not possible

- 2 starters to choose from
- 1 dinner to choose from
- 1 main course to choose from

KANAAN BRUNCH MENU

22€

* Price per person, sharing not possible

The Israeli brunch

Classic Hummus with chickpeas and olive oil (1)
Tahina (1)
Homemade pickled vegetables with olives
S'chug (Spicy yemenite pesto)
Beetroot Salad with nuts, goat's cheese, honey and pomegranate dressing (1, 7)
Shakshuka - spicy tomato and pepper sauce with 2 eggs, served with handmade flatbread (1,4,5)

The Palestinian brunch

Tahina (1)
Homemade pickled vegetables with olives
S'chug (Spicy yemenite pesto)
Beetroot Salad with nuts, goat's cheese, honey and pomegranate dressing (1,7)
Palestinian antipasti roasted vegetables (1)
Palestinian Hummus Massabacha: Warm hummus with whole chickpeas, Tahini, egg, Tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce), served with 2 Falafel balls and handmade flatbread (1, 4, 5)

The Israeli-Palestinian brunch

Tahina (1)
Homemade pickled vegetables with olives
S'chug (Spicy yemenite pesto)
Beetroot Salad with nuts, goat's cheese, honey and pomegranate dressing (1,7)
Palestinian Hummus Massabacha: Warm hummus with whole chickpeas, Tahini, egg, Tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce), served with 1 Falafel ball (1, 4, 5)
Mallawach Sabich: yemenite flatbread served with Hummus, roasted eggplant, fried potatoes, egg, mango curry cream (1, 4, 5)

Kids brunch

10€

* Price per person, sharing not possible

Pancake with chocolate-tahina sauce and berries
(1, 3, 4, 5)



WINE

All our wines contain sulfur dioxide

WHITES

Blanc de L'Observatoire (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 L Glass 6.5€
0.75 L Bottle 21€

Blanc de Blancs (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 L Glass 6.5€
0.75 L Bottle 21€

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz)

0.2 L Glass 5.5€
0.75 Bottle 16€

Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz)

0.2 Glass L 7€
0.75 Bottle 22€

ROSE

Sunset (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 L Glass 6.5€
0.75 L Bottle 21€

Nuance (Chateau Ksara, Lebanon)

0.75 L Bottle 41€

REDS

Le Prieure (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 L Glass 6.5€
0.75 L Bottle 21€

Reserve du Couvent (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 L Glass 6.5€
0.75 L Bottle 21€

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz)

0.2 L Glass 5.5€
0.75 Bottle 16€

Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz)

0.2 Glass L 7€
0.75 Bottle 22€

SPARKLING WINES

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz)

0.1 L Glass 4.5€
0.75 L Bottle 20€

Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen)

0.1 L Glass 4.5€
0.75 L Bottle 20€

Riesling Sekt Brut Bassermann Jordan (Pfalz)

0.75L Bottle 41€



BEER & MORE

All our beers contain wheat

Carlsberg

0.3 L Glass 3.5€

0.5 L Glass 4.2€

Grimbergen Blanche

0.3 L Glass 4.5€

0.5 L Glass 5€

Duckstein

0.3 L Glass 4.5€

0.5 L Glass 5€

Lubzer Lemon (Radler)

0.33 L Bottle 4€

COCKTAILS

Arak and Citrus 11,5€

Dakiri, Arak, Berries and Strawberries 12€

Vodka, Red grapefruit and Orange Blossom Wtter 11,5€

Vodka Pomegranate 9€

Mimosa - Sparkling Wine with Orange Juice 8€

Pomegranate Mimosa - Sparkling Wine with Pomegranate 8€

Allergy information:

1 contains sesame seeds or products thereof

2 contains sulfur dioxide or sulphites

3 contains milk or products thereof (including lactose)

4 contains wheat

5 contains eggs or products thereof

6 contains soybeans or products thereof

7 contains almonds

8 contains caffeine

9 contains food coloring

SOFT DRINKS

Homemade lemonade with orange blossom

0.3 L Glass 3.2€

1.2 L Pitcher 8€

Homemade pomegranate cranberry lemonade

0.3 L Glass 3.2€

1.2 L Pitcher 8€

Mineral water still / sparkling

0.25 L Bottle 2.5€

1 L Bottle 6€

HOT BEVERAGES

Mint tea with orange blossom

0.25 L Glass 3.50€

Arabic coffee

0.15 L Glass 2.5€ (8)

