



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 grandparents to Berlin. 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!



Allergy information:

1. contains sesame seeds
 2. contains sulfur dioxide or sulphites
 3. contains milk (including lactose)
 4. contains wheat
 5. contains eggs
 6. contains soybeans
 7. contains nuts
 8. Contains mustard
- Kanaan uses premium tahini and all our dips are homemade -

Please note: A service fee of 10% will be charged for groups of 8+ guests

Kanaan dinner menu (Monday-Sunday 18:00-22:00)

25€ per person

Starters - to share between all guests:

- Fresh green salad
- Beetroot salad
- Falafel balls
- Homemade pickled vegetables
- Roasted eggplant salad with tahini and grilled tomatoes
 - Golden tahini
 - Schug (spicy yemenite pesto)
- Labaneh (Palestinian cream cheese)
- Bread rolls with olive oil and za'atar

**Mains - your choice of 1 main course per person:
(All mains are served with handmade pitabread)**

Shakshuka

Fire roasted peppers and tomatoes with garlic confit, tahini and 2 eggs (1,4,5)
Extras: Eggplant / goat cheese 2€

Kanaan Hummus with Falafel

Falafel balls and hummus, served with classic tahini, pickled vegetables(1,4)

Hummus Classic

Hummus with whole chickpeas, tahini and extra virgin olive oil (1,4)

The Palestinian: Hummus Massabacha

Hummus with warm whole chickpeas, tahini, egg, tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce) (1,4,5)

The Israeli: Hummus Sabich

Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg, golden tahini, pickled vegetables, s'chug (1,4,5)

Hummus with vine leaves

Hummus with 4 vine leaves stuffed with rice in fire roasted peppers and tomatoes (1,4)

Labaneh Classic

Palestinian yogurt based cream cheese with extra virgin olive oil, pickled vegetables (1,3,4)

Labaneh Eggplant

Palestinian yogurt based cream cheese with extra virgin olive oil, za'atar and mashed roasted eggplant and grilled onion (1,3,4)

Labaneh with vine leaves

Labaneh with 4 vine leaves stuffed with rice in fire roasted peppers and tomatoes (1,4)

Self-service & take away

(Monday-Thursday, 6pm-10pm, Friday 12pm-10pm, Saturday-Sunday 4pm-10pm)

Starters & Salads

Kanaan's homemade pickled vegetables and olives 6€

Tahini & s'chug Duet 4.5€

Dip plate with classic tahini, s'chug (spicy yemenite pesto), served with za'atar-garlic-cROUTONS (1,4)

Kanaan Potato 7€

Roasted potato with za'atar, parsley, garlic, vegan Aioli (1,6,8)

Eggplant Salad 10€

Oven roasted, smoked mashed eggplant served with roasted potato, tahini in citrus-mustard vinaigrette and za'atar-garlic-cROUTONS (1,6,8)

Green Salad 9€

Wild herbs, zucchini, pomegranate, roasted nuts, in citrus-mustard vinaigrette and za'atar-garlic-cROUTONS (3 - vegan version without goat cheese, 6, 7 - walnuts, pistachios, pine nuts, almonds, 8)

Extra goat cheese 2€

Beetroot Salad 10€

Beet root, roasted nuts, wild herbs in date honey vinaigrette with cumin and za'atar, goat cheese in citrus-mustard vinaigrette and za'atar-garlic-cROUTONS (3 - vegan version without goat cheese, 6, 7 - walnuts, pistachios, pine nuts, almonds, 8)

Main courses

All our mains are served with one handmade pita bread.

Add extras to your dish (small serving):

Falafel ball / Egg 1.50€

Handmade Pitabread (4) 2€

S'chug: spicy yemenite pesto / Kanaan's homemade pickled vegetables / Tahini (1) 2.5€

Shakshuka 12€

Fire roasted peppers and tomatoes with garlic confit, tahini and 2 eggs (1,4,5)

Extras: Eggplant / goat cheese 2€

Kanaan Hummus with Falafel 13.5€

Falafel balls and hummus, served with classic tahini, pickled vegetables(1,4)

Hummus Classic 10€

Hummus with whole chickpeas, tahini and extra virgin olive oil (1,4)

The Palestinian: Hummus Massabacha 12€

Hummus with warm whole chickpeas, tahini, egg, tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce) (1,4,5)

The Israeli: Hummus Sabich 13.5€

Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg, golden tahini, pickled vegetables, s'chug (1,4,5)

Hummus with vine leaves 12€

Hummus with 4 vine leaves stuffed with rice in fire roasted peppers and tomatoes (1,4)

Labaneh Classic 8€

Palestinian yogurt based cream cheese with extra virgin olive oil, pickled vegetables (1,3,4)

Labaneh Eggplant 11€

Palestinian yogurt based cream cheese with extra virgin olive oil, za'atar and mashed roasted eggplant and grilled onion (1,3,4)

Labaneh with vine leaves 11€

Labaneh with 4 vine leaves stuffed with rice in fire roasted peppers and tomatoes with (1,4)

Desserts

Vegan Malabi - eating in - 7.50€ / take away 8.50€

Vegan Arabic panna cotta from coconut, vanilla and almond, served with berries and pistachios (1,7)

Chocolate Mousse - eating in - 7.50€ / take away 8.50€

with Tahini crumble, pine nuts and crunchy chocolate (1,3,4,5)

Labaneh Cheesecake - eating in - 7.50€ / take away 8.50€

with Tahini crumbles and berries (1,3,4,5)

Brunch menu (Saturday-Sunday 11:00-16:00)

Prices per person:

Brunch without drinks: 25€ / 30€ during drag brunch sundays

With your choice of one drink: 28€ / 33€ during drag brunch sundays:

Tea / Coffee / Homemade lemonade / 0,33 Carlsberg

Mezze - small servings of our dips and salads:

Beet root salad: with roasted nuts, wild herbs in date honey vinaigrette with cumin and za'atar, goat cheese in citrus-mustard vinaigrette and za'atar-garlic-cROUTONS (3 - vegan version without goat cheese, 6, 7 - walnuts, pistachios, pine nuts, almonds, 8)

Hummus Classic: Hummus with whole chickpeas, tahini and extra virgin olive oil (1,4)

Labaneh with sweet potato: Palestinian yogurt based cream cheese with extra virgin olive oil served with caramelised sweet potatoes (1,3,4)

Kanaan Potato: Mini Roasted potato with za'atar, parsley, garlic, olive oil (1,6,8)

Eggplant Salad: Oven roasted, smoked mashed eggplant served with tomatoes and onions (1,6,8)

Golden tahini with turmeric and amba (mango-curry sauce)

S'chug (spicy yemenite pesto)

Kanaan's homemade pickled vegetables and olives

Bread rolls with olive oil and za'atar (1,4)

Your choice of one main course:

Mallawach Sabich

yemenite latbread served with Hummus, roasted eggplant, fried potatoes, egg, mango curry cream (1, 4, 5)

Hummus Massabacha & Falafel

Hummus with warm whole chickpeas, tahini, egg, tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce), served with falafel balls (1,4,5)

Shakshuka

Fire roasted peppers and tomatoes with garlic confit, tahini and 2 eggs (1,4,5)

Dessert:

Malabi

Vegan Arabic Panna Cotta made from coconut, vanilla and almonds served with berries and pistachios (1,7)

Drinks

Lemonade

Homemade lemonade with orange blossom 0.3 L Glass 3.50€ / 1 L Pitcher 10€
Homemade pomegranate-cranberry lemonade 0.3 L Glass 3.50€ / 1 L Pitcher 10€

Water

Mineral water still / sparkling 0.25 Bottle 3€ / 1 L Bottle 7€

Hot beverages

Mint tea with orange blossom 0.25 L Glass 3,50€
Arabic coffee 0.15 L Glass 3€

Beer and more

- All our beers contain wheat
- Carlsberg 0.3 L Glass 3.90€/ 0.5 L Glass 4.60€
Grimbergen Blanche 0.3 L Glass 4.90€ / 0.5 L Glass 5.60€
Duckstein 0.3 L Glass 4.90€ / 0.5 L Glass 5.60€
Lübzer Lemon (Radler) 0.33 L Bottle 4,50€
Lübzer alcohol-free 0.33 L Bottle 4,50€

Wine

- All our wines contain sulfur dioxide

Whites

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0.2 L Glass 6€ / 0.75 Bottle 20€
Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0.2 Glass L 6.50€ / 0.75 Bottle 22€

Reds

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glass 6€ / 0,75 Bottle 20€
Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0.2 Glass L 6.50€ / 0.75 Bottle 22€

Rosé

Vidigal Porta (Lisboa, Portugal) 0,2 L Glass L 6.50€ / 0,75 Botte 22€

Sparkling wines

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0.75 L Bottle 22€
Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0.75 L Bottle 22€



KANAAN

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

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!



Allergieinformationen:

1. enthält Sesamsamen
 2. enthält Schwefeldioxid oder Sulfite
 3. enthält Milch (einschließlich Laktose)
 4. enthält Weizen
 5. enthält Eier
 6. enthält Sojabohnen
 7. enthält Schalenfrüchte
 8. Enthält Senf
- Kanaan verwendet Premium-Tahini und alle unsere Dips sind hausgemacht -

Bei Gruppen von 8+ Gästen wird eine Servicepauschale in Höhe von 10% erhoben

Kanaan-Abendmenü (Montag–Sonntag 18:00–22:00 Uhr), 25€ pro Person

Vorspeisen – zum Teilen zwischen allen Gästen:

- Frischer grüner Salat
- Rote-Bete-Salat
- Falafelbällchen
- Hausgemachtes eingelegtes Gemüse
- Gerösteter Auberginensalat mit Tahini und gegrillten Tomaten
 - Goldenes Tahini
- Schug (scharfes jemenitisches Pesto)
- Labaneh (palästinensischer Frischkäse)
 - Brötchen mit Olivenöl und Za'atar

Hauptgerichte – 1 Hauptgericht Ihrer Wahl pro Person:

(Alle Hauptspeisen werden mit einem handgemachten Pitabrot serviert)

Shakshuka

Feuerverstete Paprika und Tomaten mit Knoblauchconfit, Tahini und 2 Eiern (1,4,5)
Extras: Aubergine/Ziegenkäse 2€

Kanaan Hummus mit Falafel

Falafelbällchen und Hummus, serviert mit klassischem Tahini, eingelegtem Gemüse, handgemachtem Fladenbrot (1,4)

Hummus Classic

Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl (1,4)

Der Palästinenser: Hummus Massabacha

Hummus mit warmen ganzen Kichererbsen, Tahini, Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce) (1,4,5)

Der Israeli: Hummus Sabich

Hummus mit gerösteten Auberginen, Bratkartoffeln, Ei, goldenem Tahini, eingelegtem Gemüse, S'Chug (1,4,5)

Hummus mit Weinblättern

Hummus mit 4 Weinblättern gefüllt mit Reis in feuerversteten Paprika und Tomaten(1,4)

Labaneh Classic

Frischkäse auf palästinensischer Joghurtbasis mit nativem Olivenöl extra, eingelegtem Gemüse (1,3,4)

Labaneh-Auberginen

Frischkäse auf palästinensischer Joghurtbasis mit extra nativem Olivenöl, Za'atar und pürierten und gerösteten Auberginen und gegrillten Zwiebeln (1,3,4)

Labaneh mit Weinblättern

Labaneh mit 4 Weinblättern gefüllt mit Reis in feuerversteten Paprika und Tomaten mit Knoblauchconfit (1,4)

Selbstbedienung & Take Away

(Montag-Donnerstag, 18-22 Uhr, Freitag 12-22 Uhr, Samstag-Sonntag 16-22 Uhr)

Vorspeisen & Salate

Kanaan's hausgemachtes eingelegtes Gemüse und Oliven 6€

Tahini & s'chug Duett 4,50€

Dip-Platte mit klassischem Tahini, s'chug (würziges jemenitisches Pesto), serviert mit Za'atar-Knoblauch-Croutons (1,4)

Kanaan-Kartoffel 7€

Gebratene Kartoffel mit Olivenöl, Za'atar, Petersilie, Knoblauch, vegane Aioli (1,6,8)

Auberginensalat 10€

Im Ofen geröstete und geräucherte Auberginen, serviert mit Bratkartoffeln, Tahini und Za'atar-Knoblauch-Croutons (1,6,8)

Grüner Salat 9€

Wildkräuter, Zucchini, Granatapfel, geröstete Nüsse, in Granatapfel-Zitrus-Senf-Vinaigrette und Za'atar-Knoblauch-Croutons (3 - vegane Version ohne Ziegenkäse, 6, 7 - Walnüsse, Pistazien, Pinienkerne, Mandeln, 8)
Extra Ziegenkäse 2€

Rote Bete-Salat 10€

Rote Bete, geröstete Nüsse, Wildkräuter in Dattelhonig-Vinaigrette mit Kreuzkümmel und Za'atar, Ziegenkäse und Za'atar-Knoblauch-Croutons (3 - vegane Version ohne Ziegenkäse, 6, 7 - Walnüsse, Pistazien, Pinienkerne, Mandeln, 8)

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit einem handgemachten Fladenbrot serviert.

Fügen Sie Extras zu Ihrem Gericht hinzu (kleine Portion):

Falafelbal (1) / Ei (5) 1,50€

Handgemachtes Pitabrot (4) 2€

S'chug: würziges jemenitisches Pesto / hausgemachtes eingelegtes Gemüse / Tahini (1) 2,50€

Shakshuka 12€

Feuerverstete Paprika und Tomaten mit Knoblauch-Confit, tahini und 2 Eiern (1,4,5)
Extras: Aubergine / Ziegenkäse 2€

Kanaan Hummus mit Falafel 13,50€

Falafelbällchen und Hummus, serviert mit klassischem Tahini, handgemachtem Fladenbrot (1,4)

Hummus Classic 10€

Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, eingelegtem Gemüse und Olivenöl (1,4)

Der Palästinenser: Hummus Massabacha 12€

Hummus mit warmen ganzen Kichererbsen, Tahini, Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce) (1,4,5)

Der Israeli: Hummus Sabich 13,50€

Hummus mit gerösteten Auberginen, Bratkartoffeln, Ei, goldenem Tahini, eingelegtem Gemüse, S'Chug (1,4,5)

Hummus mit Weinblättern 12€

Hummus mit 4 Weinblättern gefüllt mit Reis in feuergerösteten Paprika und Tomaten(1,4)

Labaneh Classic 8€

Frischkäse auf palästinensischer Joghurtbasis mit nativem Olivenöl extra, eingelegtem Gemüse (1,3,4)

Labaneh Aubergine 11€

Frischkäse auf palästinensischer Joghurtbasis mit extra nativem Olivenöl, Za'atar und pürierten und gerösteten Auberginen, gegrillten Tomaten und gegrillten Zwiebeln (1,3,4)

Labaneh mit Weinblättern 11€

Labaneh mit 4 Weinblättern gefüllt mit Reis in feuergerösteten Paprika und Tomaten (1,4)

Desserts

Veganes Malabi - zum Essen - 7,50€ / zum Mitnehmen 8,50€

Vegane arabische Panna Cotta aus Kokosnuss, Vanille und Mandeln, serviert mit Beeren und Pistazien (1,7)

Schokoladenmousse - zum Essen - 7,50€ / zum Mitnehmen 8,50€

mit Tahini-Streuseln, Pinienkernen und knuspriger Schokolade (1,3,4,5)

Labaneh-Käsekuchen - zum Essen - 7,50€ / zum Mitnehmen 8,50€

mit Tahinistreuseln und Beeren (1,3,4,5)

Brunch-Menü (Samstag-Sonntag 11:00-16:00)

Preise pro Person:

Brunch ohne Getränke: 25 € / 30 € während Drag-Brunch-Sonntagen

Mit einem Getränk Ihrer Wahl: 28€ / 33€ bei Drag-Brunch-Sonntagen:

Tee / Kaffee / Hausgemachte Limonade / 0,33 Carlsberg

Mezze – kleine Portionen unserer Dips und Salate:

Rote-Bete-Salat: mit gerösteten Nüssen, Wildkräutern in Dattel-Honig-Vinaigrette mit Kreuzkümmel und Za'atar, Ziegenkäse in Zitrus-Senf-Vinaigrette und Za'atar-Knoblauch-Croutons (3 – vegane Variante ohne Ziegenkäse, 6, 7 – Walnüsse, Pistazien, Pinienkerne, Mandeln, 8)

Hummus Classic: Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und nativem Olivenöl extra (1,4)

Labaneh mit Süßkartoffel: Frischkäse auf palästinensischer Joghurtbasis mit nativem Olivenöl extra, serviert mit karamellisierten Süßkartoffeln (1,3,4)

Kanaan-Kartoffel: Mini-Bratkartoffel mit Za'atar, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl (1,6,8)

Auberginensalat: Im Ofen geröstetes, geräuchertes Auberginenpüree, serviert mit Tomaten und Zwiebeln (1,6,8)

Goldenes Tahini mit Kurkuma und Amba (Mango-Curry-Sauce)

S'chug (scharfes jemenitisches Pesto)

Kanaans hausgemachtes eingelegtes Gemüse und Oliven

Brötchen mit Olivenöl und Za'atar (1,4)

Ein Hauptgang Ihrer Wahl:

Mallawach Sabich

Jemenitisches Fladenbrot serviert mit Hummus, gerösteten Auberginen, Bratkartoffeln, Ei, Mango-Currycreme (1, 4, 5)

Hummus Massabacha & Falafel

Hummus mit warmen ganzen Kichererbsen, Tahini, Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce), serviert mit Falafelbällchen (1,4,5)

Shakshuka

Feuerverstärkte Paprika und Tomaten mit Knoblauch-Confit, tahini und 2 Eiern (1,4,5)

Nachtisch:

Veganes Malabi

Vegane arabische Panna Cotta aus Kokosnuss, Vanille und Mandeln, serviert mit Beeren und Pistazien (1,7)

Getränke

Limonade

Hausgemachte Limonade mit Orangenblüten 0,3 L Glas 3.5€ / 1 L Karaffe 10€
Hausgemachte Granatapfel-Cranberry-Limonade 0,3 L Glas 3.5€ / 1 L Karaffe 10€

Wasser

Mineralwasser still / sprudelnd 0,25 Flasche 3€ / 1 L Flasche 7€

Tee/Kaffee

Pfefferminztee mit Orangenblüte 0,25 L Glas 3,50€
Arabischer Kaffee 0,15 L Glas 3€

Bier und mehr

- Alle unsere Biere enthalten Weizen
- Carlsberg 0,3 L Glas 3,90€/ 0,5 L Glas 4,60€
Grimbergen Blanche 0,3 L Glas 4,90€ / 0,5 L Glas 5,60€
Duckstein 0,3 L Glas 4,90€ / 0,5 L Glas 5,60€
Lübzer Zitrone (Radler) 0,33 L Flasche 4,50€
Lübzer alkoholfrei 0.33 L Bottle 4,50€

Wein

- Alle unsere Weine enthalten Schwefeldioxid

Weiß

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0,2 L Glas 6€ / 0,75 Flasche 20€
Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0,2 Glas L 6,50€ / 0,75 Flasche 22€

Rot

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glas 6€ / 0,75 Flasche 20€
Bio veganer Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0,2 Glas L 6,50€ / 0,75 Flasche 22€

Rosé

Vidigal Porta (Lisboa, Portugal) 0,2 L Glas L 6,50€ / 0,75 Flasche 22€

Sekt

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0,75 L Flasche 22€
Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0,75 L Flasche 22€