



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!



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 (Served daily 18:00-22:00), 29€ per person

Starters - to share between all guests:

Pickled Vegetable Platter: Homemade pickled cucumber and cabbage in an Israeli curry blend.

Spicy Peppers Platter: Hot peppers seasoned with garlic and olive oil

Sweet potato from the bonfire: Roasted sweet potato seasoned with za'atar, olive oil, tahini, date-honey, and pomegranate seeds, topped with a nut mix and our signature Kanaan seasoning. (Contains sesame, nuts)

Eggplant Roulade: Filled with Palestinian cheese in green olive oil sauce (Contains milk)

Beetroot salad: with pomegranate orange vinaigrette, accompanied by falafel croutons

Classic hummus: Served with tahini, olive oil and whole chickpeas (Contains sesame)

Bread & dips: Tahini, Pickled mango, Syrian Eggplant Salad of grilled eggplant, tomatoes and onions with Syrian-Palestinian spices and tahini. (Contains wheat, sesame)

Mains - your choice of one main course per person:

Hummus Ragout

Classic hummus served with vegan soy based ragout, root vegetables, sweet potato, eggplant in piquant pepper sauce, served with handmade pita bread (Contains wheat, sesame, soy)

Jalil's Matawaame

Soy chunks sautéed in a flavorful Palestinian sauce with lemon, garlic, and za'atar, served with Mujadra - rice with green lentils and fried onions (Contains sesame, soy)

Shakshuka-Lasagne

Lasagna leaves filled with eggplant, shakshuka sauce with tahini and poached egg in spicy tomato-pepper sauce (Contains egg)



Lunch & take away (Monday-Friday, 12:00-16:00 excluding holidays)

Business Lunch Deal - Monday to Friday: Main dish + small starter + a glass of lemonade: 20€

Lunch Starters & Salads

Pickled Vegetable Platter - 5.50 €

Homemade pickled cucumber and cabbage in an Israeli curry mixture.

Spicy Peppers Platter - 4.50 €

Hot peppers seasoned with garlic and olive oil

Syrian Eggplant Salad - 6 €

Grilled eggplant, tomatoes and onions with Syrian-Palestinian spices and tahini. (Contains sesame)

Small Hummus - 6 €

Served with tahini and whole chickpeas. (Contains sesame)

Sweet Potato from the Bonfire - Small - 6 € / Large - 12 €

Roasted sweet potato seasoned with za'atar, olive oil, tahini, date-honey, pomegranates, and a nut mix with special Kanaan seasoning. (Contains sesame, nuts)

Beetroot salad - 12 €

With pomegranate orange vinaigrette, accompanied by falafel croutons

Kanaan Potato Seasoned with Olive Oil and Za'atar (Contains sesame) 6.50 €

Tahini and Amba (Mango-Curry Sauce) (Contains sesame) - 4 €

Mujadara - Rice with green lentils and fried onions - 7 €

Extra handmade Pita Bread (Contains wheat) - 2 €

Samir's Falafel Ball - 1.5 €

Herb-loaded falafel on a bed of tahini cream and amba (mango-curry sauce).



Lunch Main Dishes

Classic hummus complete – 11 €

Served with tahini, potatoes, pickled vegetables and spicy chilli peppers, handmade pita bread (Contains sesame, wheat)

Hummus Massabacha complete – 12 €

Hummus with warm chickpeas, tahini, pickled vegetables, potatoes, spicy chilli peppers, egg, handmade pita bread (Contains sesame, egg, wheat)

Falafel complete – 15 €

Served with potatoes, spicy chilli peppers, pickled vegetables, tahini, handmade pita bread (Contains sesame, wheat)

Hummus Sabich complete – 14 €

Served with eggplant, egg, tahini, potatoes, spicy chilli peppers and pickled vegetables, handmade pita bread (Contains sesame, egg, wheat)

Hummus ragout - 14 €

Classic hummus served with vegan soy-based ragout, root vegetables, sweet potatoes, eggplant in spicy pepper sauce, handmade pita bread (Contains wheat, sesame, soy)

Jalil's Matawaame - 15 €

Soy pieces sautéed in a spicy Palestinian sauce with lemon, garlic and za'atar, served with Mujadra - rice with green lentils and fried onions (Contains sesame, soy)

Shakshuka lasagna - 15 €

Lasagne sheets stuffed with eggplant, Shakshuka sauce with tahini and poached egg in spicy tomato and pepper sauce (Contains egg, wheat)



Desserts

Malabi Pistachio 7.50 €

Vegan Arabic panna cotta from coconut, vanilla and almond, served with berries, pistachios and pistachio-syrup (Contains sesame, nuts)

Malabi Rose Water 7.50 €

Vegan Arabic panna cotta from coconut, vanilla and almond, served with berries, pistachios and rose water (Contains sesame, nuts)

Chocolate Mousse 7.50 €

with Tahini crumble and dates (Contains sesame, milk, eggs, wheat)

Labaneh Cheesecake 7.50 €

with Tahini crumbles and berries (Contains sesame, milk, eggs, wheat)



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

**Prices per person: Brunch without drinks: 25 € / With your choice of one drink: 28 €
(Tea / Coffee / Homemade lemonade / 0,33 Carlsberg)**

Starters - to share between all guests:

Pickled Vegetable Platter: Homemade pickled cucumber and cabbage in an Israeli curry blend.

Spicy Peppers Platter: Hot peppers seasoned with garlic and olive oil

Sweet potato from the bonfire: Roasted sweet potato seasoned with za'atar, olive oil, tahini, date-honey, and pomegranate seeds, topped with a nut mix and our signature Kanaan seasoning.
(Contains sesame, nuts)

Labaneh: Palestinian cream cheese with olive oil and Za'atar (Contains milk, sesame)

Beetroot salad: with pomegranate orange vinaigrette, accompanied by falafel croutons

Classic hummus: Served with tahini, olive oil and whole chickpeas (Contains sesame)

Bread & dips: Tahini, Pickled mango, Syrian Eggplant Salad of grilled eggplant, tomatoes and onions with Syrian-Palestinian spices and tahini. (Contains wheat, sesame)

One main course of your choice:

Palestinian omelette

3 eggs, herbs, garlic, olive oil served at your choice with or without feta cheese (Contains milk, eggs)

Mallawach Massabacha

Yemeni puff pastry filled with Massabacha (hummus with hot chickpeas) with chilli pepper and pickled vegetables, served with or without an egg (Contains wheat, eggs)

Shakshuka

A spicy stew of roasted tomatoes and peppers with two eggs (Contains eggs)



Drinks

Homemade lemonade

With orange blossom / pomegranate cranberry 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 €



Long drinks

Anise Almond Sparkler: anise, almond liquor, sparkling water 8.50 €

Anise Pomegranate: anise, pomegranate-cranberry lemonade, sparkling water 8.50 €

Anise Lemon Passion: anise, lemonade, passion fruit 8.50 €

Vodka Pomegranate Oasis: vodka, pomegranate-cranberry lemonade, soda 8.50 €

Vodka Lemon Bliss: vodka, lemon, passion fruit 8.50 €

Aperol Mediterranean Spritz: Sparkling wine, Aperol, orange blossom essence, sparkling water 8.50 €



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!



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), 29 € pro Person

Vorspeisen – zum Teilen zwischen allen Gästen:

Eingelegter Gemüseteller: Hausgemachte eingelegte Gurken und Kohl in einer israelischen Currymischung.

Pikante Paprikaplatte: Scharfe Paprika, gewürzt mit Knoblauch und Olivenöl

Süßkartoffel vom Lagerfeuer: Geröstete Süßkartoffel, gewürzt mit Za'atar, Olivenöl, Tahini, Dattelhonig und Granatapfelkernen, garniert mit einer Nussmischung und unserem typischen Kanaan-Gewürz. (Enthält Sesam, Nüsse)

Auberginenroulade: Gefüllt mit palästinensischem Käse in grüner Olivenölsauce (Enthält Milch)

Rote-Bete-Salat: mit Granatapfel-Orangen-Vinaigrette, dazu Falafel-Croutons

Klassischer Hummus: Serviert mit Tahini, Olivenöl und ganzen Kichererbsen (Enthält Sesam)

Brot & Dips: Tahini, eingelegte Mango, syrischer Auberginendip aus gegrillten Auberginen, Tomaten und Zwiebeln mit syrisch-palästinensischen Gewürzen (Enthält Weizen, Sesam)

Hauptgerichte – ein Hauptgericht Ihrer Wahl pro Person:

Hummus-Ragout

Klassischer Hummus serviert mit veganem Ragout auf Sojabasis, Wurzelgemüse, Süßkartoffeln, Auberginen in pikanter Pfeffersauce, serviert mit handgemachtem Pitabrot (Enthält Weizen, Sesam, Soja)

Jalils Matawaame

In einer würzigen palästinensischen Sauce mit Zitrone, Knoblauch und Za'atar sautierte Sojastücke, serviert mit Mujadra – Reis mit grünen Linsen und Röstzwiebeln (Enthält Sesam, Soja)

Shakshuka-Lasagne

Mit Auberginen gefüllte Lasagneblätter, Shakshuka-Sauce mit Tahini und pochiertem Ei in würziger Tomaten-Paprika-Sauce (Enthält Ei)



Mittagessen und Mitnehmen (Montag bis Freitag, 12:00 bis 16:00 Uhr, außer an Feiertagen)

Mittagsangebot - Montag bis Freitag: Hauptgericht + kleiner Vorspeise + ein Glas Limonade: 20€

Vorspeisen und Salate zum Mittagessen:

Eingelegter Gemüseteller – 5,50 €

Hausgemachte eingelegte Gurken und Kohl in einer israelischen Currymischung.

Pikanter Paprikateller – 4,50 €

Mit Knoblauch und Olivenöl gewürzte Peperoni

Syrischer Auberginensalat – 6 €

Gegrillte Auberginen, Tomaten und Zwiebeln mit syrisch-palästinensischen Gewürzen und Tahini. (Enthält Sesam)

Kleiner Hummus – 6 €

Serviert mit Tahini und ganzen Kichererbsen. (Enthält Sesam)

Süßkartoffel vom Lagerfeuer – Klein – 6 € / Groß – 12 €

Geröstete Süßkartoffeln, gewürzt mit Za'atar, Olivenöl, Tahini, Dattelhonig, Granatäpfeln und einer Nussmischung mit speziellem Kanaan-Gewürz. (Enthält Sesam, Nüsse)

Rote-Bete-Salat - 12 €

Mit Granatapfel-Orangen-Vinaigrette, dazu Falafel-Croutons

Mit Olivenöl und Za'atar gewürzte Kanaan-Kartoffel (enthält Sesam) 6,50 €

Tahini und Amba (Mango-Curry-Sauce) (Enthält Sesam) – 4 €

Mujadara – Reis mit grünen Linsen und Röstzwiebeln – 7 €

Extra handgemachtes Fladenbrot (enthält Weizen) – 2 €

Samirs Falafelball – 1,50 €

Mit Kräutern beladene Falafel auf einem Bett aus Tahini-Creme und Amba (Mango-Curry-Sauce).



Hauptgerichte zum Mittagessen

Klassischer Hummus komplett – 11 €

Serviert mit Tahini, Kartoffeln, eingelegtem Gemüse und scharfe Chilischoten, handgemachtem Pitabrot (Enthält Sesam, Weizen)

Hummus Massabacha komplett – 12 €

Hummus mit warmen Kichererbsen, Tahini, eingelegtem Gemüse, Kartoffeln, scharfe Chilischoten, Ei, handgemachtem Pitabrot (Enthält Sesam, Ei, Weizen)

Falafel komplett – 15 €

Serviert mit Kartoffeln, scharfe Chilischoten, eingelegtem Gemüse, Tahini, handgemachtem Pitabrot (Enthält Sesam, Weizen)

Sabich Hummus komplett – 14 €

Serviert mit Auberginen, Ei, Tahini, Kartoffeln, scharfe Chilischoten und eingelegtem Gemüse, handgemachtem Pitabrot (Enthält Sesam, Ei, Weizen)

Hummus-Ragout - 14 €

Klassischer Hummus serviert mit veganem Ragout auf Sojabasis, Wurzelgemüse, Süßkartoffeln, Auberginen in pikanter Pfeffersauce, handgemachtem Pitabrot (Enthält Weizen, Sesam, Soja)

Jalils Matawaame - 15 €

In einer würzigen palästinensischen Sauce mit Zitrone, Knoblauch und Za'atar sautierte Sojastücke, serviert mit Mujadra – Reis mit grünen Linsen und Röstzwiebeln (Enthält Sesam, Soja)

Shakshuka-Lasagne - 15 €

Mit Auberginen gefüllte Lasagneblätter, Shakshuka-Sauce mit Tahini und pochiertem Ei in würziger Tomaten-Paprika-Sauce (Enthält Ei, Weizen)



Nachspeisen

Malabi-Pistazie 7,50 €

Vegane arabische Panna Cotta aus Kokos, Vanille und Mandeln, serviert mit Beeren, Pistazien und Pistazien-Sirup (Enthält Sesam, Nüsse)

Malabi-Rosenwasser 7,50 €

Vegane arabische Panna Cotta aus Kokosnuss, Vanille und Mandel, serviert mit Beeren, Pistazien und Rosenwasser (Enthält Sesam, Nüsse)

Schokoladenmousse 7,50 €

mit Tahini-Crumble und Datteln (Enthält Sesam, Milch, Eier, Weizen)

Labaneh-Käsekuchen 7,50 €

mit Tahini-Streuseln und Beeren und Granatapfel (Enthält Sesam, Milch, Eier, Weizen)



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

**Preise pro Person: Brunch ohne Getränke - 25 € / Mit einem Getränk Ihrer Wahl - 28 €
(Tee / Kaffee / Hausgemachte Limonade / 0,33 Carlsberg)**

Vorspeisen – zum Teilen zwischen allen Gästen:

Eingelegter Gemüseteller: Hausgemachte eingelegte Gurken und Kohl in einer israelischen Currymischung.

Pikante Paprikaplatte: Scharfe Paprika, gewürzt mit Knoblauch und Olivenöl

Süßkartoffel vom Lagerfeuer: Geröstete Süßkartoffel, gewürzt mit Za'atar, Olivenöl, Tahini, Dattelhonig und Granatapfelkernen, garniert mit einer Nussmischung und unserem typischen Kanaan-Gewürz. (Enthält Sesam, Nüsse)

Labaneh: Palästinensischer Frischkäse mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Milch, Sesam)

Rote-Bete-Salat: mit Granatapfel-Orangen-Vinaigrette, dazu Falafel-Croutons

Klassischer Hummus: Serviert mit Tahini, Olivenöl und ganzen Kichererbsen (Enthält Sesam)

Brot & Dips: Tahini, eingelegte Mango, syrischer Auberginendip aus gegrillten Auberginen, Tomaten und Zwiebeln mit syrisch-palästinensischen Gewürzen (Enthält Weizen, Sesam)

Ein Hauptgericht Ihrer Wahl:

Palästinensisches Omelett

3 Eier, Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, serviert nach Wahl mit oder ohne Feta-Käse (Enthält Milch, Eier)

Mallawach Massabacha

Jemenitischer Blätterteig gefüllt mit Massabacha (Hummus mit scharfen Kichererbsen) mit Chili und eingelegtem Gemüse, serviert mit oder ohne Ei (Enthält Weizen, Eier)

Shakshuka

Ein würziger Eintopf aus gerösteten Tomaten und Paprika mit zwei Eiern (Enthält Eier)



Getränke

Hausgemachte Limonade

Limonade mit Orangenblüten / 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 €



Longdrinks

Anis Mandel Sprudler: Anis, Mandellikör, Mineralwasser 8,50 €

Anis Granatapfel: Anis, Granatapfel-Cranberry-Limonade, Mineralwasser 8,50 €

Anis Zitronen Leidenschaft: Anis, Limonade, Maracuja 8,50 €

Wodka Granatapfel Oase: Wodka, Granatapfel-Cranberry-Limonade, Soda 8,50 €

Wodka Zitronen Glück: Wodka, Zitrone, Maracuja 8,50 €

Aperol Mediterraner Spritz: Sekt, Aperol, Orangenblütenessenz, Mineralwasser 8,50 €