



### **Deutsch:**

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!

### **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 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 verwendet Premium-Tahini und alle unsere Dips sind hausgemacht**

Kanaan uses premium tahini and all our dips are homemade

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

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



**Deutsch:**

**Mittagessen und Take-Away (Montag bis Freitag, 12:00 bis 16:00 Uhr, außer an Feiertagen)**

**Mittagsangebot - Montag bis Freitag: Hauptgericht + kleiner Vorspeise + ein Glas Limonade: 22€**

**Vorspeisen und Salate zum Mittagessen:**

**Suppe des Tages - Klein 3,50 € / Groß 8,50 €**

Serviert mit hausgemachtem Brot mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Sesam)

**Knödel (Kartoffelklöße) 5,50 €**

Weiche Kartoffelklöße, serviert mit einer cremigen Joghurtsoße, mit Noten von Knoblauch, Zitrone, Minze und saftigen Granatapfelkernen. (Enthält Milch)

**Weinblätter - 4 Stück für 4,50 € / 9 Stück für 7,50 €**

Weinblätter gefüllt mit ägyptischem Reis, gekocht in Tomaten-Paprika-Sauce und serviert auf grünem Tahini (Enthält Sesam)

**Kanaan Grüner Salat 7,50 €**

Eisbergsalat in Aioli, Kräutern, Olivenöl und Zitrone, Pistazien und gemischten Nüssen, serviert mit Falafel-Croutons (Enthält Mandeln, Walnüsse, Pistazien)

**Falafel Mezze - 4 Stück für 6 €**

Kräuterbeladene Falafel auf einem Bett aus Tahini-Creme und Amba (Mango-Curry-Sauce) (Enthält Sesam)

**Kanaan Kartoffeln mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Sesam) 7,20 €**

**Tahini Trio 7,50 €**

Goldenes, grünes und zitroniges Tahini, serviert mit hausgemachtem Brot mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Sesam)



**Babaganoush Mezze - Klein - 7,50 € / Groß -12 €**

Creme aus gegrillter Aubergine, Tomaten und Zwiebeln mit Tahini in palästinensischen Gewürzen, serviert mit hausgemachtem Brot mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Sesam)

**Eingelegtes Gemüseplatte - 7 €**

Hausgemachte eingelegte Gurken und Krautsalat in einer israelischen Currymischung

**Rote-Bete-Carpaccio - Klein 7,50 € / Groß 12 €**

Rote-Bete-Scheiben im Ofen geröstet auf einem Bett aus Salzflocken in Dattel-, Granatapfel- und Balsamico-Dressing, serviert mit Feta-Käse, Pistazien, gesalzene Nüssen und Mikro-Rübensprossen (Enthält Milch, Pistazien)

**Kleiner Hummus - 6,70 €**

Serviert mit Tahini, ganzen Kichererbsen und hausgemachtem Brot mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Sesam)

**Mujadara - Reis mit grünen Linsen, gebratenen Zwiebeln und Trockenfrüchten - 7,90 €**

**Brotkorb 5 €**

Hausgemachtes Brot mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Sesam)

**Extra hausgemachtes Pita-Brot (Enthält Weizen) - 2,20 €**

**Extra Falafelbällchen - 1,70 €**

Kräuterbeladene Falafel auf einem Bett aus goldener Tahini (Enthält Sesam)

**Extra scharfer Paprikadip - 3 €**



## **Mittags- und Take-Away Hauptspeisen**

### **Klassischer Hummus komplett – 12,20 €**

Serviert mit Tahini, Kartoffeln, eingelegtem Gemüse und scharfen Chilischoten, hausgemachtem Pita-Brot (Enthält Sesam, Weizen)

### **Hummus Massabacha komplett – 13,50 €**

Hummus mit warmen Kichererbsen, Tahini, eingelegtem Gemüse, Kartoffeln, scharfen Chilischoten, Ei, hausgemachtem Pita-Brot (Enthält Sesam, Ei, Weizen)

### **Falafel komplett – 16,60 €**

Serviert mit Kartoffeln, scharfen Chilischoten, eingelegtem Gemüse, Tahini, hausgemachtem Pita-Brot (Enthält Sesam, Weizen)

### **Hummus Sabich komplett – 15,60 €**

Serviert mit Aubergine, Ei, goldener Tahini, Kartoffeln, scharfen Chilischoten und eingelegtem Gemüse, hausgemachtem Pita-Brot (Enthält Sesam, Ei, Weizen)

### **Hummus Gaza komplett 12,20 €**

Hummus mit über Nacht gekochten Favabohnen, Tatbile - palästinensisches Knoblauch-Zitronen-Dressing, Chilischoten, Ei, Kartoffel, hausgemachten Gurken und hausgemachtem Brot (Enthält Sesam, Ei)

### **Veganes Shawarma komplett - 18,50 €**

Klassischer Hummus mit Soja-Shawarma, Kartoffeln, goldener Tahini, Chilischoten, hausgemachten eingelegten Gurken und hausgemachtem Brot, serviert mit Mujadara - Reis mit grünen Linsen, gebratenen Zwiebeln und Trockenfrüchten (Enthält Sesam, Soja)



## **Nachspeisen**

### **Malabi-Pistazie 8,50 €**

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

### **Malabi-Rosenwasser 8,50 €**

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

### **Schokoladenmousse 8,50 €**

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

### **Labaneh-Käsekuchen 8,50 €**

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



**English:**

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

**Business Lunch Deal - Monday - Friday: Main dish + small starter + a glass of lemonade: 22€**

**Lunch & take away starters & salads**

**Soup of the day - Small 3.50€ / Large 8.50 €**

Served with handmade bread with olive oil and za'atar (Contains Sesame)

**Knödel (Potato Dumplings) 5.50 €**

Soft potato dumplings served with a creamy yogurt sauce, featuring hints of garlic, lemon, mint, and juicy pomegranate seeds (Contains milk)

**Vine leaves - 4 for 4.50 € / 9 for 7.50 €**

Vine leaves stuffed with egyptian rice, cooked in tomato-pepper sauce and served on green tahini (Contains sesame)

**Kanaan Green Salad 7.50 €**

Iceberg salad in aioli, herbs, olive oil and lemon, pistachios and mixed nuts, served with falafel croutons (Contains almonds, walnuts, pistachios)

**Falafel Mezze - 4 for 6 €**

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

**Kanaan Potato Seasoned with Olive Oil and Za'atar (Contains sesame) 7.20 €**

**Tahini Trio 7.5 €**

Golden, green and lemony tahini, served with handmade bread with olive oil and za'atar (Contains Sesame)

**Babaganoush Mezze - Small - 7.5 € / Large -12 €**

Cream of grilled eggplant, tomatoes and onions with tahini in Palestinian spices, served with handmade bread with olive oil and za'atar (Contains sesame)



**Pickled Vegetable Platter - 7 €**

Homemade pickled cucumber and cabbage in an Israeli curry mixture

**Beetroot Carpaccio - Small 7.5 € / Large 12€**

Beetroot slices roasted in the oven on a bed of salt flakes in date, pomegranate and balsamic dressing, served with feta cheese, pistachios, salted nuts and micro beet leaves (Contains milk, pistachios)

**Small Hummus - 6.70 €**

Served with tahini, whole chickpeas and handmade bread with olive oil and za'atar (Contains sesame)

**Mujadara - Rice with green lentils, fried onions and dried fruit - 7.90 €**

**Bread basket 5 €**

Handmade bread with olive oil and za'atar (Contains sesame)

**Extra handmade Pita Bread (Contains wheat) - 2.20 €**

**Extra Falafel Ball - 1.70 €**

Herb-loaded falafel on a bed of golden tahini (Contains sesame)



## **Lunch & take away main dishes**

### **Classic hummus complete – 12.20 €**

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

### **Hummus Massabacha complete – 13.50 €**

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

### **Falafel complete – 16.60 €**

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

### **Hummus Sabich complete – 15.60 €**

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

### **Hummus Gaza complete 12.20 €**

Hummus with fava beans cooked overnight, Tatbile - palestinian garlic lemon dressing, chili peppers, egg, potato, homemade pickles and handmade bread (Contains sesame, egg)

### **Vegan Shawarma complete - 18,50 €**

Classic hummus with soy-based shawarma, potato, golden tahini, chilli peppers, homemade pickles and handmade bread, served with Mujadara - Rice with green lentils, fried onions and dried fruit  
(Contains sesame, soy)





## **Desserts**

### **Malabi Pistachio 8.50 €**

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

### **Malabi Rose Water 8.50 €**

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

### **Chocolate Mousse 8.50 €**

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

### **Labaneh Cheesecake 8.50 €**

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