



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!

Treten Sie ein in ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis in unserem Restaurant, wo unsere Abendkarte Sie zu einer köstlichen Reise durch die palästinensische und israelische Küche einlädt. Entwickelt für gemeinsames Essen, entfaltet sich unser Chefmenü über neun köstliche Gänge, jeder sorgfältig kreiert, um die vielfältigen Aromen und Traditionen der Region zu präsentieren. Sie müssen sich nicht um die Auswahl der Gerichte kümmern; Lehnen Sie sich einfach zurück, entspannen Sie sich und lassen Sie unsere Küche Sie auf ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer mitnehmen. Während Sie unsere gemeinsamen Gerichte genießen, wird unser freundliches Personal Ihnen gerne das perfekte Getränk empfehlen - sei es ein edler Wein oder ein handgefertigter Cocktail - um Ihr Mahl zu ergänzen und Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern. Begleiten Sie uns zu einem Abend voller kulinarischer Entdeckungen und Kameradschaft, bei dem jeder Bissen eine Geschichte erzählt.

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), 33 € pro Person

Vorspeisen - zum Teilen für alle Gäste:

- Falafel & Grüner Salat: Eisbergsalat in Aioli, Kräutern, Olivenöl und Zitrone, Pistazien und gemischten Nüssen, serviert mit Falafel-Croutons (Enthält Mandeln, Walnüsse, Pistazien)
- Soufflé-Aubergine: Im Ofen gebackene Creme aus gegrillter Aubergine, Tomaten und Zwiebeln mit Tahini in palästinensischen Gewürzen, serviert mit hausgemachtem Brot mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Sesam)
- Hausgemachtes Brot mit Olivenöl und Za'atar, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gurken- und Krautsalat in einer israelischen Currymischung und scharfen Paprikadip (Enthält Sesam)
- Hummus mit warmem Linsenmassabacha in Tatbile (palästinensische Zitronen-Knoblauch-Sauce) (Enthält Sesam)
- Knödel: Weiche Kartoffelklöße, serviert mit einer cremigen Joghurtsoße, mit Noten von Knoblauch, Zitrone, Minze und saftigen Granatapfelkernen. (Enthält Milch)
- Spieß mit Rote-Bete-Scheiben im Ofen geröstet auf einem Bett aus Salzflocken in Dattel-, Granatapfel- und Balsamico-Dressing, serviert mit Feta-Käse, Pistazien, gesalzenen Nüssen und Mikro-Rübensprossen (Enthält Pistazien, Milch - vegane Version ohne Milch)

Hauptgerichte - zum Teilen für alle Gäste:

Hummus mit Weinblättern und Artischocken

Klassischer Hummus mit Artischockenherzen und mit ägyptischem Reis gefüllten Weinblättern, gekocht in Tomaten-Paprika-Sauce, serviert mit Pitabrot (Enthält Sesam)

Shawarma

Soja-Shawarma, Kartoffeln, goldener Tahini, Chilischoten, hausgemachten eingelegtes Gemüse, serviert mit Mujadara - Reis mit grünen Linsen, gebratenen Zwiebeln und Trockenfrüchten (Enthält Sesam, Soja)

Gefüllte Zwiebel

Zwiebeln gefüllt mit ägyptischem Reis und Soja-Hackfleisch in Granatapfel-Dressing, serviert auf grünem Tahini (Enthält Sesam)



Desserts

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)



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!

Step into an extraordinary dining experience at Kanaan, where our dinner menu invites you to embark on a delightful journey through Palestinian and Israeli cuisines. Designed for sharing, our chef's menu unfolds over nine delectable courses, each thoughtfully crafted to showcase the diverse flavors and traditions of the region. You won't need to worry about selecting dishes; simply sit back, relax, and let our kitchen take you on an unforgettable culinary adventure. While you indulge in our shared plates, our friendly staff will be delighted to recommend the perfect drink – whether it's a fine wine or a handcrafted cocktail – to complement your meal and elevate your dining experience. Join us for an evening of culinary discovery and camaraderie, where every bite tells a story.

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), 33 € per person

Starters - to share between all guests:

- Falafel & Green Salad: Iceberg salad in aioli, herbs, olive oil and lemon, pistachios and mixed nuts, served with falafel croutons (Contains almonds, walnuts, pistachios)
- Soufflé eggplant: Oven fried cream of grilled eggplant, tomatoes and onions with tahini in Palestinian spices, served with handmade bread with olive oil and za'atar (Contains sesame)
- Homemade bread with olive oil and za'atar served with homemade pickled cucumber and cabbage in an Israeli curry mixture and spicy peppers dip (Contains sesame)
- Hummus with warm lentil massabacha in Tatbile (Palestinian lemon-garlic sauce) (Contains Sesame)
- Knödel: Soft potato dumplings served with a creamy yogurt sauce, featuring hints of garlic, lemon, mint, and juicy pomegranate seeds (Contains milk)
- Skewer of 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 pistachios, milk - vegan version without milk)

Mains - to share between all guests:

Hummus with vine leaves and artichoke

Classic hummus served with artichoke hearts and vine leaves stuffed with egyptian rice, cooked in tomato-pepper sauce, served with pitabread (Contains sesame)

Shawarma

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

Stuffed Onion

Onions stuffed with egyptian rice and soy-based minced meat in pomegranate dressing, served on green tahini (Contains sesame)



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)