



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!



Mittags- und Take-Away Menu

Vorspeisen

Babaganoush 7 €

Creme aus gerösteten Auberginen (1, 2)

Weinblätter gefüllt mit Reis 7 €

Labaneh 6,50 €

palästinensischer Frischkäse (3)

Eingelegtes Gemüse 5,50 €

(2)

Kirschtomaten Confit 8 €

Confit mit Za'atar, Knoblauch und gegrilltem Ziegenkäse (3)

Rote Bete Salat 7€

Salat aus Roter Bete & Pedron-Paprikas mit Datteln, Walnüssen, Ziegenkäse, Granatapfel-Melasse-Dressing (7)

Hauptgerichte

Hummus Classic 8,50 €

Veganer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, S'chug, eingelegten Zitronen und handgemachtem Fladenbrot (1)

Der Palastinenser - Hummus Massabacha 9,50 €

Warmer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, pochiertem Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce), serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, S'chug, eingelegten Zitronen und handgemachtem Fladenbrot (1, 4, 5)

Der Israeli - Hummus Sabich 12 €

Hummus mit gerösteten Auberginen, pochiertem Ei, Mango-Curry-Creme, hausgemachtem eingelegtem Gemüse, S'chug, Tahini, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, S'chug, eingelegten Zitronen und handgemachtem Fladenbrot (1, 4, 5)

Der Libanese - Hummus mit Weinblättern 12 €

Hummus mit 4 Reis gefüllten Weinblättern in pikantem Tomaten-Pfefferserviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, S'chug, eingelegten Zitronen und handgemachtem Fladenbrot (1, 4)

Kanaan Falafel 12 €

Hummus mit 4 Falafelbällchen, hausgemachtem eingelegtem Gemüse, S'chug, Tahini, eingelegten Zitronen und handgemachtem Fladenbrot (1, 4)

Hummshuka 11 €

Hummus mit Shakshuka – würzige Tomaten-Pfeffer-Soße mit pochiertem Ei, serviert mit handgemachtem Fladenbrot (1, 4, 5)

Serviert ausschließlich am Sonntag

Hummus Antipasti 15 €

Hummus mit im Ofen geröstetem Gemüse – Kartoffeln, Süßkartoffeln, Auberginen, Kirschtomaten, Paprikaschoten, Oliven, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, eingelegter Zitrone, S'chug (1, 4)

Abendessen Menü – 30€ pro Person

Kanaans Brotkorb mit Dips (zum Teilen für alle Gäste):

Eingelegtes Gemüse (2)

Babaganoush (1)

S'chug

Eingelegte Zitrone

Tahini mit Amba (Mango-Currysauce) (1)

Eine Auswahl an handgemachten Broten (4)

Vorspeisen (zum Teilen für alle Gäste)

1. Mit Reis gefüllte Weinblätter in pikanter Tomaten-Paprika-Sauce (1)
2. Erfrischende Sommersuppe aus Favabohnen, grüner Paprika, Gurke, grünem Apfel, Fenchel, Mandeln, Ziegenjoghurt (vegane Variante mit veganem Joghurt) (1, 3; vegane Variante: 6, 7: enthält Mandel)
3. Der Palästinenser – Hummus Massabacha: Warmer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce) (1)
4. Der Israeli – Hummus Sabich: mit gerösteten Auberginen, Ei, Mango-Curry-Creme (1, 5)
5. Falafel-Bällchen (1)
6. Salat aus Roter Bete & Pedron-Paprikas mit Datteln, Walnüssen, Ziegenkäse, Granatapfel-Melasse-Dressing (1, 3, 7: enthält Walnüsse)

Hauptgerichte (eins pro Person)

1. Hummus Antipasti – Hummus mit im Ofen geröstetem Gemüse – Kartoffeln, Süßkartoffeln, Auberginen, Kirschtomaten, Paprikaschoten, Oliven, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, eingelegter Zitrone und handgemachtem Pitabrot (1, 4)

2. Kanaans Sommerpasta mit Kürbis, roten Zwiebeln, Sauce aus Butter, Salbei und fermentiertem Za'atar, Haloumi-Käse und geriebenem Joghurt-Steinkäse (3, 4)
3. Gefüllte Zwiebel mit Freekeh, gekocht in einem Eintopf aus Wurzelgemüse und pikanter Tomaten-Pfeffer-Sauce, serviert mit Ziegenjoghurt, Minze und Granatapfel (3; vegane Variante: 6, 4)

Desserts

Kaffee - Schokoladenmousse 6 €
mit Tahini Streusel (1, 3, 4, 5)

Labaneh Käsekuchen 6 €
mit Tahini Streusel und Beeren (1, 3, 4, 5)

Malabi 6 €
vegan arabische Panna Cotta aus Kokos, Vanille und Mandel-Creme, serviert mit Beeren, Erdbeeren und Granatapfel (7)

Getränke

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 l Flasche 16 €

Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0,2 l Glas 7 € / 0,75 l Flasche 22 €

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 l Flasche 16 €

Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0,2 l Glas 7 € / 0,75 l Flasche 22 €

Rosé

Sunset Rosé (Château Ksara, Libanon) 0,2 l Glas 6 € / 0,75 l Flasche 21 €

Nuance (Château Ksara, Libanon) 0,75 l Flasche € 41

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) 0,75 l 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 4,5€ / 0,5 l 5€

Lübzer Zitrone (Radler) 0,33 l Flasche 4€

Cocktails

Wodkahito 10.5€

Wodka, frische Limette, Minze, brauner Zucker

Arakito 11,50€

Arak, Zitrone & Limette, frische Minze, Russian, Zuckersirup

Granatapfel-Mimosa 10.5€

Sekt, Granatapfelmelasse, frische Beeren, Russian

Jerusalem Eistee 11.5€

Brandy, Eistee, Anisstern, getrocknete Orange

Middle eastern southern 12€

Southern Comfort, Pernod, Angostura Bitter, Russian (9)

Softdrinks

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)

Allergie-Informationen:

1 enthält Sesamsamen

2 enthält Schwefeldioxid oder Sulfite

3 enthält Milch (einschließlich Laktose)

4 enthält Weizen

5 enthält Eier

6 enthält Sojabohnen

7 enthält Nüsse

8 enthält Koffein

9 enthält Farbstoffe



KANAAN

English Menu

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 7€

Roasted eggplant cream garnished with tahini, lemon peel, garlic and pomegranate molasses
(1, 2)

Vine leaves 7€

Wine Leaves Filled with Rice

Labaneh 6,5€

Palestinian cream cheese garnished with lemon peel and za'atar (1, 3)

Pickled Vegetables 5,5€

Kanaan's homemade recipe (2)

Cherry Tomato Confit 8€

Confit with za'atar, garlic, black olives with grilled goat cheese (1, 3)

Beetroot Salad 7€

Beetroot & Pedron peppers salad with dates, walnuts, goat's cheese, pomegranate molasses dressing (1, 7)

Main courses

Hummus Classic 8,5€

vegan Hummus with whole chickpeas, Tahini and olive oil, served with homemade pickled vegetables, S'chug, Tahini, pickled lemons and handmade flatbread (1)

Palestinian Hummus Massabachs 9,50€

Warm hummus with whole chickpeas, Tahini, egg, Tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce), served with homemade pickled vegetables, S'chug, Tahini, pickled lemons and handmade flatbread (1, 4, 5)

The Israeli: Hummus Sabich 12€

Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg, mango curry cream, served with homemade pickled vegetables, S'chug, Tahini, pickled lemons and handmade flatbread (1, 4, 5)

The Lebanese: Hummus with vine leaves 12€

Vegan hummus with 4 rice leaves stuffed in spicy tomato and pepper, served with homemade pickled vegetables, S'chug, Tahini, pickled lemons and handmade flatbread (1,4)

Kanaan Falafel 12€

Vegan hummus with 4 falafel balls, homemade pickled vegetables, S'chug, Tahini, served with homemade pickled vegetables, S'chug, Tahini, pickled lemons and handmade flatbread (1,4)

Hummshuka 11€

Hummus with Shakshuka – a spicy tomato and pepper sauce with 2 egg, served with homemade pickled vegetables, S’chug, Tahini, pickled lemons and handmade flatbread (1,4,5)

Served only on Sundays!

Hummus Antipasti 15 €

Hummus with oven roasted vegetables – potatoes, sweet potatoes, eggplant, cherry tomatoes, pedron peppers, olives, served with homemade pickled vegetables, S’chug, Tahini, pickled lemons and handmade flatbread (1,4)

Dinner Menu – 30€ per Person

Kanaan bread basket and selected dips:

Pickled vegetables (2)

Babaganoush (1)

S’chug

Pickled lemon

Tahini with Amba (Mango–curry sauce) (1)

A selection of handmade breads (4)

Starters (to share between all guests)

1. Vine leaves filled with rice in piquant tomato–pepper sauce (1)
2. Refreshing summer soup of fava beans, green paprika, cucumber, green apple, fennel, almonds, goat yogurt mix (vegan option with vegan yogurt) (1, 3; vegan version: 6, 7: contains almonds)
3. The Palestinian – Hummus Massabacha: Warm hummus with whole chickpeas, Tahini, Tatbile (Palestinian garlic–lemon sauce) (1)
4. The Israeli – Hummus Sabich: with roasted eggplant, egg, mango curry cream (1, 5)
5. Falafel balls (1)
6. Beetroot & Pedron peppers salad with dates, walnuts, goat’s cheese, pomegranate molasses dressing (1, 7)

Main courses (One per person)

1. Hummus Antipasti – Hummus with oven roasted vegetables – potatoes, sweet potatoes, eggplant, cherry tomatoes, pedron peppers, olives, served with homemade pickled vegetables, pickled lemon and handmade pita bread (1, 4)
2. Kanaan’s summer pasta with squash, red onions, sauce of butter, sage and fermented za’atar, haloumi cheese and grated yoghurt stone cheese (3, 4, 7: contains walnuts)

3. Stuffed onion with freekeh, cooked in a stew of root vegetables and piquant tomato-pepper sauce, served with goat's yoghurt (vegan version with vegan yoghurt), mint and pomegranate (3; vegan version: 6, 4)

Desserts

Coffee Chocolate Mousse 6€
with Tahini crumbles (1, 3, 4, 5)

Labaneh Cheesecake 6€
with Tahini crumbles and berries (1, 3, 4, 5)

Malabi 6€
Vegan Arabic panna cotta made from coconut, vanilla and almond cream, served with berries (7)

Drinks

Beer and 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 4.5€ / 0.5 L 5€

Lübzer Lemon (Radler) 0.33 L Bottle 4€

Wine

- All our wines contain sulfur dioxide

Whites

Blanc de L'Observatoire (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 6.5€ / 0.75 L Botte 21€

Blanc de Blancs (Château 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€

Reds

Le Prieure (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 6.5€ / 0.75 L Bottle 21€

Reserve du Couvent (Château 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€

Rosé

Sunset (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 6.5€ / 0.75 L Bottle 21€

Nuance (Château Ksara, Lebanon) 0.75 L Bottle 41€

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) 0.75 L Bottle 41€

Cocktails

Wodkahito 10.5€

Vodka, fresh lime, mint, brown sugar

Arakito 11,50€

Arak, lemon & lime, fresh mint, Russian, sugar syrup

Pomegranate-Mimosa 10.5€

Sparkling wine, pomegranate molasses, fresh berries, Russian

Jerusalem Iced Tea 11.5€

Brandy, iced tea, anise star, dried orange

Middle eastern southern 12€

Southern Comfort, Pernod, Angostura Bitter, Russian (9)

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)

Allergy information:

1 contains sesame

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 caffeine

9 contains food coloring