



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 MENÜ

VORPSEISEN

Babaganoush
Creme aus gerösteten Auberginen (1, 2)

7€

Eingelegtes Gemüse
(2)

5,50€

Weinblätter gefüllt mit Reis

7€

Kirschtomaten Confit

8€

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

Labaneh
Palästinensischer Frischkäse (3)

6,50€

Rote Bete Salat

7€

Salat aus Roter Bete & Pedron-Paprikas mit Datteln, Walnüssen, Ziegenkäse, Granatapfel-Melasse-Dressing (3,7)

HAUPTGERICHTE

Hummus Classic
Vegan Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl, serviert mit handgemachtem Fladenbrot (1)

8,50€

Kanaan Falafel

12€

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

Der Palastinenser - Hummus Massabacha
Warmer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, pochiertem Ei, Tatbile(palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce), hausgemachtem eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Fladenbrot (1,4,5)

9,50€

Hummshuka

11€

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

Der Israeli - Hummus Sabich
Hummus mit gerösteten Auberginen, pochiertem Ei, Mango-Curry-Creme, hausgemachtem eingelegtem Gemüse und handgemachtem Fladenbrot (1,4,5)

12€

Hummus Antipasti

15€

Hummus mit gebackenem Gemüse - Kartoffeln, Süßkartoffeln, Auberginen, Blumenkohl und Zucchini, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, eingelegter Zitrone, S'chug (1,4)

Der Libanese - Hummus mit Weinblättern
Vegan Hummus mit 4 Reis gefüllten Weinblättern in pikantem Tomaten-Pfeffer und handgemachtem Fladenbrot (1,4)

12€



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 (1,3,5,4,8)

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)



WEIN

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

WEIS

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 Flasche 16€

Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz)

0.2 Glas L 7€
0.75 Flasche 22€

ROSE

Sunset Rosé (Château Ksara, Libanon)

0.2 L Glas 6.5€
0.75 L Flasche 21€

Nuance (Château Ksara, Libanon)

0.75 L Flasche 41€

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 Flasche 16€

Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz)

0.2 Glas L 7€
0.75 Flasche 22€

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)

0.75L 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 Glas 4.5€
0.5 L Glas 5€

Lübzer Lemon (Radler)

0.33 L Flasche 4€

COCKTAILS

Wodkahito

Wodka, frische Limette, Minze, brauner Zucker

10.5€

Arakito

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

11,50€

Granatapfel-Mimosa

Sekt, Granatapfelmelasse, frische Beeren, Russian

10.5€

Jerusalem Eistee

Brandy, Eistee, Anisstern, getrocknete Orange

11.5€

Middle eastern southern

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

12€

Allergene:

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

SOFTGETRÄNKE

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)



SMOOTHIES MENU

COLD PRESSED JUICE

RADIANT 8,5€



Cucumber
Celery
Parsley
Kale
Spinach
Pineapple
Apple
Lemon
Spirulina

PINK NANA 8,5€



Cucumber
Beetroot
Lemon
Mint
Watermelon

GREEN RIVER 8,5€



Cucumber
Celery
Apple
Grapes
Ginger
Lemon
Golden Chlorella

FIRE STARTER 8,5€



Pineapple
Ginger
Turmeric
Orange
Apple
Cayenne

INNER DANCE 8,5€



Apple
Carrot
Lemon
Pitaya
Pineapple

BIRTHRIGHT 8,5€



Carrot
Apple
Orange
Celery
Kale

Tut
gut



SMOOTHIES MENU

COLD PRESSED JUICE

LIQUID GOLD 8,5€



Carrot
Ginger
Apple
Turmeric
(curcuma)

ALIVE 8,5€



Pineapple
Orange
Spirulina

BASIC NEEDS 8,5€



Carrot
Beetroot
Apple
Ginger
Turmeric
(curcuma)

POWER TRIP 8,5€



Beetroot
Lemon
Grapes
Kale
Spinach
Apple
Spirulina

AFTER PARTY 8,5€



Cucumber
Lemon
Grapes
Apple
Activated
Charcoal

Tut
gut



SMOOTHIES MENU

ALMOND MILQ

GOLDEN MILQ 8,5€



Date
Nut
Turmeric
(curcuma)

JOIE DE VIVRE 8,5€



Spiruliina
Pitaya
Nut Milq
Date
Vanilla
Lavender

PURIFY 8,5€



Almond
Milq
Date
Blue Spirulina
Turmeric
(curcuma)

CACASOISM 8,5€



Almond
Milq
Raw
Cacao
Himalayan Salt
Organic
Peanut Butter
BASIC NEEDS
Juice

CENTERED 8,5€



Almond
Milq
Date
Premium
Matcha

HEAVENLY 8,5€



Turmeric
Spirulina
Almond Milq
Cinnamon
Nutmeg
Black Pepper
Dates
Cardamom
Spirulina

Tut
gut



SMOOTHIES MENU

Tut
gut

IMMUNITY SHOTS

FIRED UP 3€



Orange
Ginger
Turmeric
Cayenne

IMMUNITY RESET 3€



Ginger
Apple
Golden
Chlorella

RESTART 3€



Grapes
Activated
Charcoal





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 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!



LUNCH AND TAKE-AWAY MENU

STARTERS

Babaganoush

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

7€

Vine leaves

Wine Leaves Filled with Rice (1)

7€

Labaneh

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

6,5€

Pickled Vegetables

Kanaan's homemade recipe (1,2)

5,5€

Cherry Tomato Confit

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

8€

Beetroot Salad

Beetroot & Pedron peppers salad with dates, walnuts, goat's cheese, pomegranate molasses dressing (3, 7)

7€

MAIN COURSES

Hummus Classic

Vegan Hummus with whole chickpeas, Tahini and oliveoil, served with handmade flatbread (1)

8,5€

12€

Palestinian Hummus Massabachs

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

9,50€

11€

The Israeli: Hummus Sabich

Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg,mango curry cream, homemade pickled vegetables and handmade flatbread (1,4,5)

12€

15€

The Lebanese: Hummus with vine leaves

Vegan hummus with 4 rice leaves stuffed in spicy tomato and pepper. Handmade flatbread (1,4)

12€

Kanaan Falafel

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

Hummus Shakshuka

Hummus with Shakshuka - a spicy tomato and pepper sauce with 2 egg, served with a handmade flatbread(1,4,5)

Served only on Sundays!

11€

Hummus Antipasti

Hummus with baked vegetables - potatoes, sweet potatoes, eggplant, cauliflower and zucchini, served with homemade pickled vegetables, pickled lemon, s'chug and hand made flatbread (1,4)

15€



DINNER MENU-30€ PER PERSON

Kanaan bread basket and selected dips (to share between all guests)

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 (1,3,5,4,8)

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)



WINE

All our wines contain sulfur dioxide

WHITES

Blanc de L'Observatoire (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 L Glass 6.5€
0.75 L Bottle 21€

Blanc de Blancs (Chateau 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)

0.2Glass L 7€
0.75 Bottle 22€

ROSE

Sunset (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 L Glass 6.5€
0.75 L Bottle 21€

Nuance (Chateau Ksara, Lebanon)

0.75 L Bottle 41€

REDS

Le Prieure (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 L Glass 6.5€
0.75 L Bottle 21€

Reserve du Couvent (Chateau Ksara, Lebanon)

0.2 LGlass 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€

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)

0.75L Bottle 41€



BEER & MORE

All our beers contain wheat

Carlsberg	Grimbergen Blanche
0.3 L Glass 3.5€	0.3 L Glass 4.5€
0.5 L Glass 4.2€	0.5 L Glass 5€
Duckstein	Lubzer Lemon (Radler)
0.3 L Glass 4.5€	0.33 L Bottle 4€
0.5 L Glass 5€	

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)	

Allergy information:

- 1 contains sesame seeds or products thereof
- 2 contains sulfur dioxide or sulphites
- 3 contains milk or products thereof (including lactose)
- 4 contains wheat
- 5 contains eggs or products thereof
- 6 contains soybeans or products thereof
- 7 contains almonds
- 8 contains caffeine
- 9 contains food coloring

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 BAVERAGES

Mint tea with orange blossom

0.25 L Glass 3.50€

Arabic coffee

0.15 L Glass 2.5€ (8)



SMOOTHIES MENU

COLD PRESSED JUICE

RADIANT 8,5€



Cucumber
Celery
Parsley
Kale
Spinach
Pineapple
Apple
Lemon
Spirulina

PINK NANA 8,5€



Cucumber
Beetroot
Lemon
Mint
Watermelon

GREEN RIVER 8,5€



Cucumber
Celery
Apple
Grapes
Ginger
Lemon
Golden Chlorella

FIRE STARTER 8,5€



Pineapple
Ginger
Turmeric
Orange
Apple
Cayenne

INNER DANCE 8,5€



Apple
Carrot
Lemon
Pitaya
Pineapple

BIRTHRIGHT 8,5€



Carrot
Apple
Orange
Celery
Kale

Tut
gut



SMOOTHIES MENU

COLD PRESSED JUICE

LIQUID GOLD 8,5€



Carrot
Ginger
Apple
Turmeric
(curcuma)

ALIVE 8,5€



Pineapple
Orange
Spirulina

BASIC NEEDS 8,5€



Carrot
Beetroot
Apple
Ginger
Turmeric
(curcuma)

POWER TRIP 8,5€



Beetroot
Lemon
Grapes
Kale
Spinach
Apple
Spirulina

AFTER PARTY 8,5€



Cucumber
Lemon
Grapes
Apple
Activated
Charcoal

Tut
gut



SMOOTHIES MENU

ALMOND MILQ

GOLDEN MILQ 8,5€



Date
Nut
Turmeric
(curcuma)

JOIE DE VIVRE 8,5€



Spiruliina
Pitaya
Nut Milq
Date
Vanilla
Lavender

PURIFY 8,5€



Almond
Milq
Date
Blue Spirulina
Turmeric
(curcuma)

CACASOISM 8,5€



Almond
Milq
Raw
Cacao
Himalayan Salt
Organic
Peanut Butter
BASIC NEEDS
Juice

CENTERED 8,5€



Almond
Milq
Date
Premium
Matcha

HEAVENLY 8,5€



Turmeric
Spirulina
Almond Milq
Cinnamon
Nutmeg
Black Pepper
Dates
Cardamom
Spirulina

Tut
gut



SMOOTHIES MENU

Tut
gut

IMMUNITY SHOTS

FIRE UP 3€



Orange
Ginger
Turmeric
Cayenne

IMMUNITY RESET 3€



Ginger
Apple
Golden
Chlorella

RESTART 3€



Grapes
Activated
Charcoal

