



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!



VORPSEISEN

Babaganoush

Crema aus gerösteten Auberginen (1, 2)

7€

Blumenkohlsalat

Blumenkohl in Tahini und Chili sauce (1)

8,5€

Eisbergsalat

Eisbergsalat in einem cremigen Dressing
ais Acovado und Tahini, serviert
mit Ziegenkäse (1,3)

8€

Eingelegtes Gemüse und Oliven

Kanaans hausgemachtes Rezept (2)

6€

Rote Bete Salat

Salat aus Roter Bete & Nussen
Ziegenkäse, Granatapfel-Melasse-
Dressing (1,3,7)

8€

Suppe des Tages

Serviert mit Za'atar Brötchen (1,4)

7€

KANAAN SPECIAL MENUS

BEST OF KANAAN MENU

25€

- 2 Vorspeisen zur Wahl
- 1 Suppe zur Wahl
- 1 Hauptidee zur Wahl

KANAAN BRUNCH MENU

21€

- Shakshuka
- Salate: Hummus, Babaganoush, Labaneh,
Eingelegtes Gemüse und Oliveb, Rote Bete Salat,
Eingelegte Zitrone

HAUPTGERICHTE

Hummus Classic

Vegan Hummus mit ganzen Kichererbsen,
Tahini und Olivenöl, serviert mit handge-
machtem Fladenbrot (1)

8,50€

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€

Der Israeli - Hummus Sabich

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

12€

Kanaan Falafel

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

12€

Hummshuka

Hummus mit Shakshuka - würzige Tomaten -
Pfeffer - Soße mit pochiertem Ei, serviert mit
handgemachtem Fladenbrot (1,4,6)
Optional : ein Topping nach
Wahl : Feta / Aubergine 1€

12,5€

Grandma's Hummus

Hummus mit Sojapatties mit Kartoffeln
in einer würzigen marokkanischen HARRISA -
Sauce, serviert mit hausgemachtem eingelegtem
Gemüse, eingelegter Zitrone und
handgemachtem Fladenbrot (1,4,6)

14,5€

Extras :

Pita / Fladenbrot (4) 1,5€
S'chug - pikantes jemenitisches Pesto 1,5€
Amba - Mango - Currysauce 1,5€
Hartgekochtes / Pochiertes Ei (5) 1,5€
Feta - Ziegenkäse (3) 2€
Aubergine (1) 2€



DESSERTS

Kaffee - Schokoladenmousse
mit Tahini Streusel (1,3,5,4,8)

6,5€

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

6,5€

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

6,5€

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 Flasche 16€

Bio vegan Grauer Burgunder
Mohr Guttig (Pfalz)
0.2 Glas L 7€
0.75 Flasche 22€

ROSÉ

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€

SOFT GETRÄNKE

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€

COCKTAILS

Arak und Zitrus 11,5€

**Dakiri, Arak, Beeren und
Erdbeeren** 12 €

**Wodka, Rote Grapefruit und
Orangenblütenwasser** 11,5€

Wodka Granatapfel 9 €

Mimosa - Sekt mit Orangensaft 8 €

**Granatapfel Mimosa -
Sekt mit Granatapfel** 8 €

Allergene :

1. enthält Sesamsamen
2. enthält Schwefeldioxid oder Sul ite
3. enthält Milch (einschließlich Laktose)
- 4 enthält Weizen
5. enthält Eier
6. enthält Sojabohnen
7. enthält Nüsse
8. enthält Koffein
9. enthält Farbstoffe

HEIßGETRÄNKE

Minztee mit Orangenblütenwasser

0.25 L Glas 3.50€

Arabischer Kaffee

0.15 L Glas 2.5€ (8)





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!



STARTERS

Babaganoush

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

7€

Cauliflower Salad

Cauliflower in Tahini and chili Sauce

8,5€

Iceberg Salad

Iceberg lettuce in a creamy dressing avocado and tahini, served with goat cheese (1,3)

8€

Pickled Vegetables and Olives

Kanaan's homemade recipe (2)

6€

Beetroot Salad

Beetroot Salad with nuts, goat's cheese, adate honey and pomegranate dressing (1,7)

8€

Soup of the day

Served with Za'atar bread-roll (1,4)

7€

KANAAN DEAL MENUS

BEST OF KANAAN MENU

25€

- 2 Starters of your choice
- 1 Soup of your choice
- 1 Main course of your choice

KANAAN BRUNCH MENU

21€

- Shakshuka with 2 eggs
- Salads: Hummus, Babaganoush, Labaneh, Pickled vegetables and olives, Pickled lemon, Beet root salad

MAIN COURSES

Hummus Classic

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

8,5€

Palestinian Hummus Massabachs

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

9,5€

The Israeli: Hummus Sabich

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

12€

Kanaan Falafel

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

12€

Hummus Shakshuka

Hummus with Shakshuka - a spicy tomato and pepper sauce with 2 egg, homemade pickled vegetables, S'chug Thini, pickled lemons and handmade flatbread (1,4,5)
Optional a topping of
your choice : feta / eggplant 1€

12,5€

Grandma's Hummus

Hummus with soy patties with potatoes in a spicy Morocca harissa sauce, served with homemade pickled vegetables, pickled lemon, s'chug and handmade flatbread (1,4,6)

14,5€

Extras :

Pita / flatbread (4) 1,5€
S'chug - Spicy Yemeni Pesto 1,5€
Amba - Mango - Curry Sauce 1,5€
Hard - Boiled / Poached Egg (5) 1,5€
Feta Goat Cheese (3) 2€
Eggplant (1) 2€



DESSERTS

Coffee Chocolate Mousse
with Tahini crumbles (1,3,5,4,8)

6,5€

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

6,5€

Malabi 6,5€
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)**
0.2 Glass 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 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€

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

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 Glass 4.5€

0.5 L Glass 5€

Lubzer Lemon (Radler)

0.33 L Bottle 4€

COCKTAILS

Arak and Citrus 11,5€

Dakiri, Arak, Berries and Strawberries 12€

Vodka, Red grapefruit and Orange Blossom Wtter 11,5€

Vodka Pomegranate 9€

Mimosa - Sparkling Wine with Orange Juice 8€

Pomegranate Mimosa - Sparkling Wine with Pomegranate 8€

Allergy information:

1 contains sesame seeds or products thereof

2 containssulfur dioxide or sulphites

3 contains milk or productsthereof (including lactose)

4 contains wheat

5 containsegs or products thereof

6 contains soybeans orproducts 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)

