



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 7,50€

Roasted eggplant cream with tahini, pomegranate molasses (1)

Labaneh 7€

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

Cauliflower Salad 8,50€

Cauliflower in Tahini and chili Sauce (1)

Sweet Potato Salad 9€

Served with nuts, pomegranate, tahini (1, 7)

Beetroot Salad 8,50€

Served with nuts, goat's cheese, date honey and pomegranate dressing (1,3, 7)

Pickled Vegetables and Olives 6€

Kanaan's homemade recipe (2)

Soup of the Day 7,50€

Ask our service team

## Mains

- All main courses are served with a handmade flatbread, s'chug (spicy yemenite pesto), pickled vegetables and pickled lemons

Hummus Classic 8,50€

Hummus with whole chickpeas, tahini and olive oil (1)

Palestinian Hummus Massabacha 9,50€

Warm hummus with whole chickpeas, tahini, egg, tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce) (1,4,5)

The Israeli: Hummus Sabich 12,50€

Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg, tahini with Amba (mango curry cream) (1,4,5)

Kanaan Falafel 12,50€

Vegan hummus with 4 falafel balls and tahini (1,4)

Hummus Shakshuka 12,50€

Hummus with Shakshuka - a spicy tomato and pepper sauce with 2 eggs, tahini (1,4,5)

Grandma's Hummus 14,50€

Hummus with soy patties with potatoes in a spicy Moroccan harissa sauce (1,4,6)

## Kanaan Specials

### Best of Kanaan 25 €

Price per person, sharing not possible

- 2 starters of your choice
- 1 soup of your choice
- 1 main course of your choice

### Kanaan Brunch Menu € 22

Price per person, sharing not possible

#### **The Israeli brunch**

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

Classic Hummus with chickpeas and olive oil (1)

Tahina (1)

Homemade pickled vegetables with olives

S'chug (Spicy yemenite pesto)

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

Labaneh - Palestinian cream cheese (3)

#### **The Palestinian brunch**

Palestinian Hummus Massabacha: Warm hummus with whole chickpeas, Tahini, egg, Tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce), served with 2 Falafel balls and handmade flatbread (1, 4, 5)

Tahina (1)

Homemade pickled vegetables with olives

S'chug (Spicy yemenite pesto)

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

Labaneh - Palestinian cream cheese (3)

#### **The Israeli-Palestinian brunch**

Mallawach Sabich: yemenite latbread served with Hummus, roasted eggplant, fried potatoes, egg, mango curry cream (1, 4, 5)

Tahina (1)

Homemade pickled vegetables with olives

S'chug (Spicy yemenite pesto)

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

Palestinian Hummus Massabacha: Warm hummus with whole chickpeas, Tahini, egg, Tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce), served with 1 Falafel ball (1, 4, 5)

Labaneh - Palestinian cream cheese (3)

#### Kids Brunch

\* Price per person, sharing not possible

Pancake with chocolate-tahina sauce and berries (1, 3, 4, 5)

## Desserts

Coffee Chocolate Mousse 6,50€  
with Tahini crumbles (1,3,5,4)

Labaneh Cheesecake 6,50€  
with Tahini crumbles and berries (1,3,5,4)

Malabi 6,50€  
Vegan Arabic panna cotta made from coconut, vanilla and almond cream, served with berries. (1,7)

## Drinks

### Beer and more

- All our beers contain wheat

Carlsberg 0.3 L Glass 3.80€/ 0.5 L Glass 4.50€  
Grimbergen Blanche 0.3 L Glass 4.80€ / 0.5 L Glass 5.50€  
Duckstein 0.3 L Glass 4.80€ / 0.5 L Glass 5.50€  
Lübzer Lemon (Radler) 0.33 L Bottle 4.30€

### Wine

- All our wines contain sulfur dioxide

#### **Whites**

Blanc de L'Observatoire (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 7.50€ / 0.75 L Bottle 24€  
Blanc de Blancs (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 7.50€ / 0.75 L Bottle 24€  
Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0.2 L Glass 6€ / 0.75 Bottle 18€  
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 7.50€ / 0.75 L Bottle 24€  
Reserve du Couvent (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 7.50€ / 0.75 L Bottle 24€  
Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0.2 L Glass 6€ / 0.75 Bottle 18€  
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 7.50€ / 0.75 L Bottle 24€  
Nuance (Château Ksara, Lebanon) 0.75 L Bottle 41€

#### **Sparkling wines**

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0.1 L Glass 5.50€ / 0.75 L Bottle 21€  
Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0.1 L Glass 5.50€ / 0.75 L Bottle 21€  
Riesling Sekt Brut Bassermann Jordan (Pfalz) 0.75 L Bottle 41€

## Cocktails

Arak and Citrus 11.50€

Dakiri, Arak, berries and Strawberries 12€

Vodka, Red grapefruit and orange blossom water 11.50€

Vodka Pomegranate 9€

Mimosa - Sparkling Wine with Orange Juice 8€

Pomegranate Mimosa - Sparkling Wine with pomegranate 8€

## Lemonade

Homemade lemonade with orange blossom 0.3 L Glass 3.80€ / 1.2 L Pitcher 8€

Homemade pomegranate-cranberry lemonade 0.3 L Glass 3.80€ / 1.2 L Pitcher 8€

## Water

Mineral water still / sparkling 0.25 Bottle 2.80€ / 1 L Bottle 6.50€

## Hot beverages

Mint tea with orange blossom 0.25 L Glass 3.50€

Arabic coffee 0.15 L Glass 3€

## 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



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!



## Vorspeisen

Babaganoush 7,50€

Creme aus gerösteten Auberginen mit Tahin, Granatapfelmelasse (1)

Labaneh 7€

Palästinensischer Frischkäse, garniert mit Zitronenschale und Za'atar (1,3)

Blumenkohlsalat 8,50€

Blumenkohl in Tahini-Chili-Sauce (1 Stück)

Süßkartoffelsalat 9€

Serviert mit Nüssen, Granatapfel-Tahini (1, 7)

Rote-Bete-Salat 8,50€

Serviert mit Nüssen, Ziegenkäse, Dattelhonig und Granatapfel-Dressing (1,3,7)

Eingelegtes Gemüse und Oliven 6€

Kanaans hausgemachtes Rezept (2)

Tagessuppe 7,50€

Fragen Sie unser Serviceteam

## Hauptspeisen

**Alle Hauptspeisen werden mit hausgemachtem Fladenbrot, S'chug (würziges jemenitisches Pesto), eingelegtem Gemüse und eingelegten Zitronen serviert**

Humus Classic 8,50€

Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl (1)

Palästinensischer Hummus Massabacha 9,50€

Warmer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce) (1,4,5)

Der Israeli: Hummus Sabich 12,50€

Hummus mit gerösteten Auberginen, Bratkartoffeln, Ei, Tahini mit Amba (Mango-Curry-Creme) (1,4,5)

Kanaan-Falafel 12,50€

Hummus mit 4 Falafelbällchen und Tahini (1,4)

Hummus Shakshuka 12,50€

Hummus mit Shakshuka - eine scharfe Tomaten-Paprika-Sauce mit 2 Eiern, Tahini (1,4,5)

Omas Hummus 14,50€

Hummus mit Frikadellen aus Soja in würziger marokkanischer Harissa-Sauce mit Kartoffeln (1,4,6)

## Kanaan Special Menus

### The Best of Kanaan 25 €

Preis pro Person, Teilen nicht möglich

2 Vorspeisen nach Wahl

1 Suppe nach Wahl

1 Hauptgang nach Wahl

### Kanaan-Brunch-Menü 22 €

Preis pro Person, Teilen nicht möglich

#### **Der israelische Brunch**

Shakshuka - würzige Tomaten-Paprika-Sauce mit 2 Eiern, serviert mit handgemachtem Fladenbrot (1,4,5)

Klassischer Hummus mit Kichererbsen und Olivenöl (1)

Tahina (1)

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse mit Oliven

S'chug (scharfes jemenitisches Pesto)

Rote-Bete-Salat mit Nüssen, Ziegenkäse, Honig und Granatapfel-Dressing (1, 7)

Labaneh - palästinensischer Frischkäse (3)

#### **Der palästinensische Brunch**

Palästinensischer Hummus Massabacha: Warmer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronensauce), serviert mit 2 Falafelbällchen und handgemachtem Fladenbrot (1, 4, 5)

Tahina (1)

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse mit Oliven

S'chug (scharfes jemenitisches Pesto)

Rote-Bete-Salat mit Nüssen, Ziegenkäse, Honig und Granatapfel-Dressing (1, 7)

Labaneh - palästinensischer Frischkäse (3)

#### **Der israelisch-palästinensische Brunch**

Mallawach Sabich: jemenitisches Lattbrot serviert mit Hummus, gerösteten Auberginen, Bratkartoffeln, Ei, Mango-Curry-Creme (1, 4, 5).

Tahina (1)

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse mit Oliven

S'chug (scharfes jemenitisches Pesto)

Rote-Bete-Salat mit Nüssen, Ziegenkäse, Honig und Granatapfel-Dressing (1,7)

Palästinensischer Hummus Massabacha: Warmer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronensauce), serviert mit 1 Falafelbällchen (1, 4, 5)

Labaneh - palästinensischer Frischkäse (3)

#### Kinderbrunch

\* Preis pro Person, Teilen nicht möglich

Pfannkuchen mit Schokoladen-Tahina-Sauce und Beeren (1, 3, 4, 5)



## Nachspeisen

Kaffee-Schokoladenmousse 6,50€  
mit Tahini-Crumbles (1,3,5,4)

Labaneh-Käsekuchen 6,50€  
mit Tahini-Crumbles und Beeren (1,3,5,4)

Malabi 6,50€  
Vegane arabische Panna Cotta aus Kokos-, Vanille- und Mandelcreme, serviert mit Beeren. (1,7)

## Getränke

### Bier und mehr

- Alle unsere Biere enthalten Weizen

Carlsberg 0,3 L Glas 3,80 € / 0,5 L Glas 4,50 €  
Grimbergen Blanche 0,3 L Glas 4,80 € / 0,5 L Glas 5,50 €  
Duckstein 0,3 L Glas 4,80€ / 0,5 L Glas 5,50€  
Lübzer Zitrone (Radler) 0,33 L Flasche 4,30€

### Wein

- Alle unsere Weine enthalten Schwefeldioxid

#### **Weiß**

Blanc de L'Observatoire (Château Ksara, Libanon) 0,2 L Glas 7,50 € / 0,75 L Flasche 24 €  
Blanc de Blancs (Château Ksara, Libanon) 0,2 L Glas 7,50 € / 0,75 L Flasche 24 €  
Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0,2 L Glas 6€ / 0,75 Flasche 18€  
Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0,2 Glas L 7€ / 0,75 Flasche 22€

#### **Rot**

Le Prieure (Château Ksara, Libanon) 0,2 L Glas 7,50 € / 0,75 L Flasche 24 €  
Reserve du Couvent (Château Ksara, Libanon) 0,2 L Glas 7,50 € / 0,75 L Flasche 24 €  
Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glas 6€ / 0,75 Flasche 18€  
Biovegane Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0,2 Glas L 7€ / 0,75 Flasche 22€

#### **Rose**

Sunset (Château Ksara, Libanon) 0,2 L Glas 7,50 € / 0,75 L Flasche 24 €  
Nuance (Château Ksara, Libanon) 0,75 L Flasche 41€

#### **Sekt**

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0,1 L Glas 5,50€ / 0,75 L Flasche 21€  
Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0,1 L Glas 5,50€ / 0,75 L Flasche 21€  
Riesling Sekt Brut Bassermann Jordan (Pfalz) 0,75 L Flasche 41€

## Cocktails

Arak und Zitrus 11,50€

Dakiri, Arak, Beeren und Erdbeeren 12€

Wodka, rote Grapefruit und Orangenblütenwasser 11,50€

Wodka Granatapfel 9€

Mimosa - Sekt mit Orangensaft 8€

Granatapfel Mimosa - Sekt mit Granatapfel 8€

## Limonade

Hausgemachte Limonade mit Orangenblüten 0,3 L Glas 3,80 € / 1,2 L Krug 8 €

Hausgemachte Granatapfel-Cranberry-Limonade 0,3 L Glas 3,80 € / 1,2 L Krug 8 €

## Wasser

Mineralwasser still / sprudelnd 0,25 Flasche 2,80 € / 1 L Flasche 6,50 €

## Heisse Getränke

Pfefferminztee mit Orangenblüte 0,25 L Glas 3,50€

Arabischer Kaffee 0,15 L Glas 3€

## Allergieinformationen:

-1 enthält Sesamsamen oder daraus gewonnene Erzeugnisse -2 enthält Schwefeldioxid oder Sulfite -3 enthält Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) -4 enthält Weizen -5 enthält Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse -6 enthält Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse -7 enthält Mandeln