



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!



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 nuts

Starters

Hummus Mezze 5.50€

Small serving of classic hummus with chickpeas, tahini and olive oil (1)

Falafel Mezze 5€

Falafel balls served with tahini, s'chug and pickled lemon (1)

Beetroot Salad 6€ / 11.50€

Served with green lentils, date honey and pomegranate dressing (1,3,7)

Extra feta cheese 2 €

Sweet Potato Salad 5.5€ / 9€

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

Extra feta cheese 2 €

Eggplant salad 12€

Roasted eggplant cream with tahini, pomegranate molasses, roasted tomatoes and chilli peppers (1)

Extra feta cheese 2 €

Cauliflower Salad 8,50€

Cauliflower in chickpea flour and beer tempura, served with tahini-date-pomegranate-chilli Sauce (1, 4)

Extra feta cheese 2 €

Vine leaves 5€

Vine leaves filled with rice, served in spicy tomato-pepper sauce (1)

Kanaan potatoes 5€

Oven roasted potatoes with olive oil and za'atar (1)

Pickled Vegetables and Olives 6€

Kanaan's homemade recipe (2)

S'chug 2.50€

Spicy yemenite pesto (1)

Pickled lemon dip 3.50€

Fava bean soup (served cold) 5€ / 8€

Labaneh 7€

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

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)

The 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)

The Lebanese: Hummus with vine leaves 12€

Hummus with vine leaves in spicy tomato-pepper sauce (1)

Kanaan Falafel 13€

Vegan hummus with falafel balls, tahini and potatoes in olive oil and za'atar (1,4)

Hummus with vegan meatballs 14,50€

Hummus with homemade plant based patties in pickled lemon and curcuma dressing (1,4,6)

Shakshuka 10€

Spicy tomato and pepper stew with 2 eggs and tahini (1,4,5)

Extras: Eggplant / goat's cheese / cauliflower / sweet potato / chili pepper / s'chug 2€

Extra small serving of hummus 3€

Mallawach Pizza 9€

Yemenite flatbread with tomato-pepper sauce, gouda cheese and toppings of your choice

Extras: Eggplant / goat's cheese / cauliflower / sweet potato / chili pepper / s'chug 2€

Extra small serving of hummus 3€

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 green lentils and goat's cheese, date honey and pomegranate dressing (1,3, 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 green lentils and goat's cheese, date honey and pomegranate dressing (1,3, 7)

Labaneh - Palestinian cream cheese (3)

The Israeli-Palestinian brunch

Mallawach Sabich: yemenite flatbread 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 green lentils and goat's cheese, date honey and pomegranate dressing (1,3, 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

Kanaan x Cuore di Vetro Ice cream - Scoop 3,9€ / 0.3 L - 15€ / 0.5 - 20€

Ask our team about our special vegan flavours

Baklava Pistachio 9€

Layered dessert of puff pastry in maple glaze and pomegranates with pistachio ice cream (Vegan, 1, 4)

Tahina-Nutella 9€

Vegan chocolate-tahini ice cream with sweetened pine nuts, roasted pistachios and halva dressing (Vegan, 1, 7)

Jaffa 9€

Lemon sorbet with orange blossom, grapefruit jam and berry sauce (Vegan)

Coffee Chocolate Mousse 6,50€

with Tahini cookie crumble (1,3,5,4)

Labaneh Cheesecake 6,50€

with Tahini cookies 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)

Non alcoholic drinks

Milkshakes

Chocolate tahini 9.50€

Sahlab 9.50€

Baklava-Pistachio 9.50€

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€

Alcoholic 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

Granssecco 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

New: Citrus flowers, lemon, mint and Arak Pitcher 15€ alcoholic / 10€ non-alcoholic 1L pitcher
Summer cocktail pitcher - Ask our service team 24€
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€
Arabic coffee, Vodka, coffee liquor, cardamom, cream 11€



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!



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 Nüsse

Vorspeisen

Hummus Mezze 5.50€

Kleine Portion des klassischen Hummus mit Kichererbsen, Tahini und Olivenöl (1)

Falafel Mezze 5€

Falafelbällchen, serviert mit Tahini, S'chug und eingelegter Zitrone (1)

Rote-Bete-Salat 6€ / 11.50€

Serviert mit grünen Linsen, Dattelhonig und Granatapfeldressing (1,3, 7)

Extra Ziegenkäse 2€

Süßkartoffel-Salat 5,5€ / 9€

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

Extra Ziegenkäse 2€

Auberginensalat 12€

Gebratene Auberginencreme mit Tahini, Granatapfelmelasse, gerösteten Tomaten und Chilischoten (1)

Extra Ziegenkäse 2€

Blumenkohl-Salat 8,50€

Blumenkohl in Kichererbsenmehl und Biertempura, serviert mit Tahini-Dattel-Granatapfe-Soße (1, 4)

Extra Ziegenkäse 2€

Weinblätter 5€

Mit Reis gefüllte Weinblätter, serviert in pikanter Tomaten-Pfeffer-Sauce (1)

Kanaan-Kartoffeln 5€

Gebratene Kartoffeln aus dem Ofen mit Olivenöl und Za'atar (1)

Eingelegtes Gemüse und Oliven 6€

Kanaan's hausgemachtes Rezept (2)

S'chug 2.50€

Würziges jemenitisches Pesto (1)

Eingelegte Zitronen-Dip 3.50€

Fava-Bohnensuppe (kalt serviert) 5€ / 8€

Labaneh 7€

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

Hauptspeisen

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

Hummus Klassisch 8,50€

Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl (1)

Der Palästinenser: 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)

Der Libanese: Hummus mit Weinblättern 12€

Hummus mit Weinblättern in pikanter Tomaten-Pfeffer-Sauce (1)

Kanaan Falafel 13€

Veganer Hummus mit Falafelbällchen, Tahini und Kartoffeln in Olivenöl und Za'atar (1,4)

Hummus mit veganen Fleischbällchen 14,50€

Hummus mit hausgemachten pflanzlichen Frikadellen in eingelegter Zitrone und Kurkuma-Dressing (1,4,6)

Shakshuka 10€

Scharfer Tomaten-Paprika-Eintopf mit 2 Eiern und Tahini (1,4,5)

Extras: Aubergine / Ziegenkäse / Blumenkohl / Süßkartoffel / Paprika / S'chug 2€

Extra kleine Portion Hummus 3€

Mallawach-Pizza 9€

Jemenitisches Fladenbrot mit Tomaten-Paprika-Sauce, Gouda-Käse und Belag nach Wahl

Extras: Aubergine / Ziegenkäse / Blumenkohl / Süßkartoffel / Paprika / S'chug 2€

Extra kleine Portion Hummus 3€

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 grünen Linsen und Ziegenkäse, Dattelhonig und Granatapfeldressing (1,4)

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 grünen Linsen und Ziegenkäse, Dattelhonig und Granatapfeldressing (1,4)

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 grünen Linsen und Ziegenkäse, Dattelhonig und Granatapfeldressing (1,4)

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)

Desserts

Kanaan x Cuore di Vetro Eis - Kugel 3,9€ / 0,3 L - 15€ / 0,5 - 20€

Fragen Sie unser Team nach unseren besonderen veganen Geschmacksrichtungen

Baklava Pistazie 9€

Dessert aus Blätterteig mit Ahornglasur und Granatäpfeln Pistazieneis (Vegan, 1, 4)

Tahina-Nutella 9€

Veganes Schokoladen-Tahini-Eis mit gesüßten Pinienkernen, gerösteten Pistazien und Halva-Dressing (Vegan, 1, 7)

Jaffa 9€

Zitronensorbet mit Orangenblüten, Grapefruitmarmelade und Beerensauce (Vegan)

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

Milchshakes

Schokolade Tahini 9.50€ (1,7)

Sahlab 9.50€ (7)

Baklava-Pistazie 9.50€ (1,4,7)

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 €

Tee/Kaffee

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

Arabischer Kaffee 0,15 L Glas 3€

Alkoholische 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

New: Orangenblüten, Zitrone, Minze und Arak 15€ alkoholisch / 10€ alkoholfrei 1L Karaffe

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€
Arabischer Kaffee, Wodka, Kaffeelikör, Kardamom, Sahne 11€
Sommer-Cocktail Carafe - Fragen Sie unser Serviceteam 24€