



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 grandparents 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
 2. contains sulfur dioxide or sulphites
 3. contains milk (including lactose)
 4. contains wheat
 5. contains eggs
 6. contains soybeans
 7. contains nuts
- Kanaan uses premium tahini and all our dips are homemade -

Dinner - Prix Fixe Autumn/Winter menu - Tuesday-Sunday, 18:00-22:00

25€ per Person * Price per person, sharing not possible)

Children under 10 years 10€, not including main dish

Starters (for sharing between all guests):

- **Falafel Balls** (1)
- **Vine leaves** stuffed with rice, served in a spicy tomato and pepper sauce (1)
- **Beetroot Salad** served with walnuts, almonds, pistachios, pine nuts, date honey and pomegranate dressing with feta goat cheese (1,3,7 - vegan version without cheese)
- **Babaganoush** - cream of roasted eggplants with tahini and pomegranate (1)
- **Green lentil Massabacha** - hummus & lentils with Tatbile - traditional palestinian lemon-pepper-garlic sauce (1)
 - **Golden tahini** with mango and turmeric (1)
 - **Kanaan's homemade pickled vegetables** (2)
 - **Pickled onions in beet root**
 - **Schug**: spicy yemenite pesto
- **Bread basket**: Handmade Israeli pita, slices of challah traditional Jewish brioche (1, 4)

Main dishes (1 per person):

Hummus Bolognese

Vegan soy-based minced meat in a sauce of fire roasted peppers and tomatoes served on a plate of hummus (1,4,6)

Hummus with mushrooms

Regional oyster and champignon mushrooms and potatoes in traditional Israeli grill seasoning
with caramelised onion filling and umami surprises (1,4)

Grandma's meatballs

Vegan soy-based meatballs with eggplant served in a sauce of fire roasted peppers and tomatoes with a small serving of hummus or rice (1,4,6)

Mujaddara

Rice, lentils, artichoke hearts and winter vegetables with caramelised onions with tahini (1)

Brunch Menu, Saturday-Sunday 12:00-17:00
25€ per Person (Price per person, sharing not possible)

Israeli Brunch

- Falafel balls (1)
- **Shakshuka**: fire roasted peppers and tomatoes stew with 2 eggs and tahini (1,4,5)
 - **Kanaan's homemade pickled vegetables**
 - Pickled lemon
 - Olives
- **Labaneh (Palestinian cream cheese) with beet root in pomegranate dressing** (1,3)
 - **Classic Hummus** with chickpeas and tahini (1)
 - **S'chug (spicy yemenite Pesto)**
- **Bread basket**: Handmade Israeli pita and slices of challah - traditional Jewish brioche (1, 4)

Palestinian Brunch

- **Massabacha** - hummus with poached egg, Tatbile - traditional palestinian lemon-pepper-garlic sauce, and tahini (1,4,5)
 - **Kanaan's homemade pickled vegetables**
 - Pickled lemon
 - Olives
 - **Labaneh (Palestinian cream cheese)** with olive oil and za'atar (1,3)
- **Babaganoush** - cream of roasted eggplants with tahini and pomegranate (1)
 - **S'chug (spicy yemenite Pesto)**
 - Falafel balls
- **Bread basket**: Handmade Israeli pita and slices of challah - traditional Jewish brioche (1, 4)

Kanaan Brunch

- **Sabich**: Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg, tahini with Amba (mango curry cream) (1,4,5)
 - **Labaneh (Palestinian cream cheese) with beet root in pomegranate dressing** (1,3)
 - **Babaganoush** - cream of roasted eggplants with tahini and pomegranate (1)
 - Falafel balls
 - **Kanaan's homemade pickled vegetables**
 - Pickled lemon
 - Olives
 - **S'chug (spicy yemenite Pesto)**
- **Bread basket**: Handmade Israeli pita and slices of challah - traditional Jewish brioche (1, 4)

Lunch (Saturday-Sunday 12:00-18:00) & Take-Away Menu

Starters:

Falafel Balls 5€

served with tahini (1)

Beetroot Salad 6.5€ / 12€

Served with walnuts, almonds, pistachios, pine nuts, date honey and pomegranate dressing with feta goat cheese (1,3,7 - vegan version without cheese)

Babaganoush 6,50€

Cream of roasted eggplants with tahini and pomegranate (1)

Golden tahini with mango and turmeric (1) 5,50€

Kanaan's homemade pickled vegetables 6,50€

Pickled onions in beet root 4€

Schug: spicy yemenite pesto (5) 3,50€

Bread basket 5€

Handmade Israeli pita and slices of challah - traditional Jewish brioche (1, 4)

Mains:

Hummus Bolognese 15€

Vegan soy-based minced meat in a sauce of fire roasted peppers and tomatoes served on a plate of hummus (1,4,6)

Hummus with mushrooms and potatoes 15€

Regional oyster and champignon mushrooms and potatoes in traditional Israeli grill seasoning with caramelised onion filling and umami surprises (1,4)

Grandma's meatballs 15€

Vegan soy-based meatballs with eggplant served in a sauce of fire roasted peppers and tomatoes with a small serving of hummus or rice (1,4,6)

Mujaddara 12€

Rice, lentils, artichoke hearts and winter vegetables with caramelised onions with tahini (1)

Hummus Classic 9€

Hummus with whole chickpeas, tahini and olive oil, served with handmade pitabread, pickled lemon, pickled vegetables and s'chug (1)

Kanaan Hummus with Falafel 13.5€

Falafel balls, served with tahini in olive oil and za'atar, handmade pitabread, pickled lemon, pickled vegetables and s'chug (1,4)

Shakshuka 12€

Fire roasted peppers and tomatoes with 2 eggs and tahini (1,4,5)
Extras: Eggplant / goat's cheese 2€ Extra small serving of hummus 3€

Desserts

Coffee Chocolate Mousse 7,50€

with Tahini crumbles (1,3,4,5)

Labaneh Cheesecake 7,50€

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

Malabi 7,50€

Vegan Arabic panna cotta made from coconut, vanilla and almond cream served with berries, pistachios and walnuts (1.7 - pistachios, almonds, walnuts)

Drinks

Lemonade

Homemade lemonade with orange blossom 0.3 L Glass 4€ / 1 L Pitcher 12€
Homemade pomegranate-cranberry lemonade 0.3 L Glass 4€ / 1 L Pitcher 12€

Water

Mineral water still / sparkling 0.25 Bottle 3€ / 1 L Bottle 7€

Hot beverages

Mint tea with orange blossom 0.25 L Glass 3,50€
Arabic coffee 0.15 L Glass 3€

Beer and more

- All our beers contain wheat

Carlsberg 0.3 L Glass 3.90€/ 0.5 L Glass 4.60€
Grimbergen Blanche 0.3 L Glass 4.90€ / 0.5 L Glass 5.60€
Duckstein 0.3 L Glass 4.90€ / 0.5 L Glass 5.60€
Lübzer Lemon (Radler) 0.33 L Bottle 4,50€
Lübzer alcohol-free 0.33 L Bottle 4,50€

Wine

- All our wines contain sulfur dioxide

Whites

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0.2 L Glass 7€ / 0.75 Bottle 22€
Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0.2 Glass L 7,50€ / 0.75 Bottle 24

Reds

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glass 7€ / 0,75 Bottle 22€
Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0.2 Glass L 7,50€ / 0.75 Bottle 24€

Rosé

Vidigal Porta (Lisboa, Portugal) 0,2 L Glass L 7,50€ / 0,75 Botte 24€

Sparkling wines

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0.1 L Glass 7,50€ / 0.75 L Bottle 24€
Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0.1 L Glass 7,50€ / 0.75 L Bottle 24€
Riesling Sekt Brut Bassermann Jordan (Pfalz) 0.75 L Bottle 41€

Cocktails

Land of Arak and Honey: Arak, Almond syrup, date honey, figs, basil, curcuma (vegan) 11,50€
Sesame street: Whiskey, black coffee, cardamom, tahini, date honey 11,50€
Israeli Mojito: fine Lebanese arak and citrus (vegan) 11,50€



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
 2. enthält Schwefeldioxid oder Sulfite
 3. enthält Milch (einschließlich Laktose)
 4. enthält Weizen
 5. enthält Eier
 6. enthält Sojabohnen
 7. enthält Schalenfrüchte
- Kanaan verwendet Premium-Tahini und alle unsere Dips sind hausgemacht -

Abendessen - Prix Fixe Herbst/Winter Menü - Dienstag-Sonntag, 18:00-22:00

25€ pro Person * Preis pro Person, Teilen nicht möglich)

Kinder unter 10 Jahren 10€, ohne Hauptgericht

Vorspeisen (zum Teilen für alle Gäste):

- **Falafel-Bällchen** (1)
- **Weinblätter** gefüllt mit Reis in einer pikanten Tomaten-Paprika-Sauce (1)
- **Rote-Bete-Salat** mit Walnüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, Dattelhonig und Granatapfeldressing mit Feta (1,3,7 - vegane version ohne Feta)
- **Babaganoush** - Creme aus gerösteten Auberginen mit Tahini und Granatapfel (1)
- **Massabacha** aus grünen Linsen - Hummus und Linsen mit Tatbile - traditionelle palästinensische Zitronen-Pfeffer-Knoblauch-Sauce (1)
 - **Goldenes Tahini** mit Mango und Kurkuma (1)
 - **Kanaan's hausgemachtes eingelegtes Gemüse** (2)
 - **Eingelegte Zwiebeln in Rote Bete**
 - **S'chug** - würziges jemenitisches Pesto
- **Brotkorb** - Handgemachte israelische Pita, Challah-Scheiben - traditionelles jüdisches Brioche (1, 4)

Hauptspeise (1 pro Person):

Hummus-Bolognese

Veganes Hackfleisch auf Sojabasis in einer Soße aus feuergerösteten Paprika und Tomaten, serviert auf einem Teller mit Hummus (1,4,6)

Hummus mit Pilzen

Regionale Austerpilze, Champignons und Kartoffeln in traditioneller israelischer Grillgewürzmischung mit karamellisierter Zwiebelfüllung und Umami-Überraschungen (1,4)

Omas Frikadellen

Vegane Soja-Frikadellen mit Auberginen, serviert in einer Soße aus feuergerösteten Paprikas und Tomaten mit einer kleinen Portion Ihrer Wahl: Hummus oder Reis (1,4,6)

Mujaddara

Reis, Linsen, Artischockenherzen und Wintergemüse mit karamellisierten Zwiebeln und Tahini (1)

Brunch-Menü, Samstag-Sonntag 12:00-17:00
25€ pro Person (Preis pro Person, Teilen nicht möglich)

Israelischer Brunch

- Falafelbällchen (1)
- Shakshuka: feuergerösteter Paprika-Tomaten-Eintopf mit 2 Eiern und Tahini (1,4,5)
 - Kanaans hausgemachtes eingelegtes Gemüse
 - Eingelegte Zitrone
 - Oliven
- Labaneh (palästinensischer Frischkäse) mit roter Beete in Granatapfel-Dressing (1,3)
 - Klassischer Hummus mit Kichererbsen und Tahini
 - S'chug (würziges jemenitisches Pesto)
- Brotkorb: Handgemachtes israelisches Fladenbrot und Challah-Scheiben - traditionelles jüdisches Brioche (1, 4)

Palästinensischer Brunch

- Massabacha – Hummus mit pochierem Ei, Tatbile – traditionelle palästinensische Zitronen-Pfeffer-Knoblauch-Sauce und Tahini (1,4,5)
 - Kanaans hausgemachtes eingelegtes Gemüse
 - Eingelegte Zitrone
 - Oliven
 - Labaneh (palästinensischer Frischkäse) mit Olivenöl und Za'atar (1,3)
- Babaganoush - Creme aus gerösteten Auberginen mit Tahini und Granatapfel (1)
 - S'chug (würziges jemenitisches Pesto)
 - Falafelbällchen (1)
- Brotkorb: Handgemachtes israelisches Fladenbrot und Challah-Scheiben - traditionelles jüdisches Brioche (1, 4)

Kanaan-Brunch

- Sabich: Hummus mit gerösteten Auberginen, Bratkartoffeln, Ei, Tahini mit Amba (Mango-Curry-Creme) (1,4,5)
- Labaneh (palästinensischer Frischkäse) mit roter Beete in Granatapfel-Dressing (1,3)
- Babaganoush - Creme aus gerösteten Auberginen mit Tahini und Granatapfel (1)
 - Falafelbällchen
 - Kanaans hausgemachtes eingelegtes Gemüse
 - Eingelegte Zitrone
 - Oliven
 - S'chug (würziges jemenitisches Pesto)
- Brotkorb: Handgemachtes israelisches Fladenbrot und Challah-Scheiben - traditionelles jüdisches Brioche (1, 4)

Mittagessen und Take-Away

Vorspeisen:

Falafel-Bällchen 5€

serviert mit Tahini (1)

Rote-Bete-Salat 6,5€ / 12€

Serviert mit Walnüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, Dattelhonig und Granatapfeldressing mit Feta (1,3,7 - vegane version ohne Feta)

Babaganoush 6,50€

Creme von gerösteten Auberginen mit Tahini und Granatapfel (1)

Goldenes Tahini mit Mango und Kurkuma (1) 5,50€

Kanaan's hausgemachtes eingelegtes Gemüse 6,50€

Eingelegte Zwiebeln in Rote Bete 4€

Schug: würziges jemenitisches Pesto (5) 3,50€

Brotkorb 5€

Handgemachte israelische Pita, Challah-Scheiben - traditionelles jüdisches Brioche (1, 4)

Hauptspeisen:

Hummus-Bolognese 15€

Veganes Hackfleisch auf Sojabasis in einer Soße aus feuergerösteten Paprika und Tomaten, serviert auf einem Teller mit Hummus (1,4,6)

Hummus mit Pilzen und Kartoffeln 15€

Regionale Austerpilze, Champignons und Kartoffeln in traditioneller israelischer Grillgewürzmischung mit karamellisierter Zwiebelfüllung und Umami-Überraschungen (1,4)

Omas Frikadellen 15€

Vegane Soja-Frikadellen mit Auberginen, serviert in einer Soße aus feuergerösteten Paprikas und Tomaten mit einer kleinen Portion Ihrer Wahl: Hummus oder Reis (1,4,6)

Mujaddara 12€

Reis, Linsen, Artischockenherzen und Wintergemüse mit karamellisierten Zwiebeln und Tahini (1)

Hummus Klassisch 9€

Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl, serviert mit handgemachtem Pitabread, eingelegter Zitrone, eingelegtem Gemüse und S'chug (1)

Kanaan Hummus mit Falafel 13,5€

Falafelbällchen, serviert mit Tahini in Olivenöl und Za'atar, handgemachtes Pitabrot, eingelegte Zitrone, eingelegtes Gemüse und S'chug (1,4)

Shakshuka 12€

Feuerverstärkte Paprika und Tomaten mit 2 Eiern und Tahini (1,4,5)
Extras: Aubergine / Ziegenkäse 2€ Extra kleine Portion Hummus 3€

Desserts

Kaffee-Schokoladen-Mousse 7,50€

mit Tahinistreuseln (1,3,4,5)

Labaneh-Käsekuchen 7,50€

mit Tahinistreuseln und Beeren (1,3,4,5)

Malabi 7,50€

Vegane arabische Panna Cotta aus Kokosnuss, Vanille und Mandelcreme, serviert mit Beeren, Pistazien und Walnüssen (1,7 - Pistazien, Mandeln, Walnüsse)

Getränke

Limonade

Hausgemachte Limonade mit Orangenblüten 0,3 L Glas 4€ / 1 L Karaffe 12€
Hausgemachte Granatapfel-Cranberry-Limonade 0,3 L Glas 4€ / 1 L Karaffe 12€

Wasser

Mineralwasser still / sprudelnd 0,25 Flasche 3€ / 1 L Flasche 7€

Tee/Kaffee

Pfefferminztee mit Orangenblüte 0,25 L Glas 3,50€
Arabischer Kaffee 0,15 L Glas 3€

Bier und mehr

- Alle unsere Biere enthalten Weizen
- Carlsberg 0,3 L Glas 3,90€ / 0,5 L Glas 4,60€
Grimbergen Blanche 0,3 L Glas 4,90€ / 0,5 L Glas 5,60€
Duckstein 0,3 L Glas 4,90€ / 0,5 L Glas 5,60€
Lübzer Zitrone (Radler) 0,33 L Flasche 4,50€
Lübzer alkoholfrei 0,33 L Bottle 4,50€

Wein

- Alle unsere Weine enthalten Schwefeldioxid

Weiß

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0,2 L Glas 7€ / 0,75 Flasche 22€
Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0,2 Glas L 7,50€ / 0,75 Flasche 24€

Rot

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glas 7€ / 0,75 Flasche 22€
Bio veganer Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0,2 Glas L 7,50€ / 0,75 Flasche 24€

Rosé

Vidigal Porta (Lisboa, Portugal) 0,2 L Glas L 7,50€ / 0,75 Flasche 24€

Sekt

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0,1 L Glas 7,50€ / 0,75 L Flasche 24€
Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0,1 L Glas 7,50€ / 0,75 L Flasche 24€
Riesling Sekt Brut Bassermann Jordan (Pfalz) 0,75 L Flasche 41€

Cocktails

Land von Arak und Honig: Arak, Mandelsirup, Dattelhonig, Feigen, Basilikum, Kurkuma (vegan) 11,50€
Sesamstraße: Whisky, schwarzer Kaffee, Kardamom, Tahini, Dattelhonig 11,50€

Israelischer Mojito: feiner libanesischer Arak und Zitrusfrüchte (vegan) 11,50€