



KANAAN

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. 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 -

Kanaan special deals (Monday-Sunday 18:00-22:00, Friday 12:00-22:00)

Kanaan for 2 - 35€
1 starter/salad of your choice
2 main dishes of your choice
1 dessert (Malabi/vegan carrot-date cake)

Kanaan for 4 - 72€
2 starter/salad of your choice
4 main dishes of your choice
2 desserts (Malabi/vegan carrot-date cake)

All you can eat brunch buffet (Saturday-Sunday 11:00-17:00)

Kanaan's legendary all you can eat brunch buffet is back!
Enjoy a wide selection of dips, salads, breads, a live hummus station and sweet desserts.
Prices: €21 per person / €24 per person with one glass of wine

Dips and salads:

Classic Labaneh (3)
Druz Labaneh with olive oil and (3)
Tahini (1)
Golden Tahini (1)
Matbucha
Eggplant salad (1,4)
S'chug
Green salad (4)
Beet root salad (1,7)
Antipasti (1,4)
Roasted eggplants (4)
Vine leaves in piquant tomato-pepper sauce
Handmade pita bread, challa, garlic-olive oil croutons (4)

Main course - live hummus/shakshuka station preparing your choice of one main course:

Classic Hummus (1)
Hummus Massabacha (1)
Hummus Antipasti (1)
Classic Shakshuka (1,5)
Mediterranean Shakshuka with Feta (1,3,5)
Spicy Shakshuka with extra spicy peppers (1,5)

Desserts:

Date-Carrot cake (1,4)

Starters & Salads

Kanaan's homemade pickled vegetables and olives 6€

Tahini & s'chug Duet 4.5€

Dip plate with classic tahini, s'chug (spicy yemenite pesto), served with za'atar-garlic-cROUTONS (1,4)

Kanaan Potato 7€

Roasted potato with extra virgin olive oil, za'atar, parsley, garlic, vegan Aioli with Shifka peppers (1)

Eggplant Salad 10€

Oven roasted and smoked eggplant served with roasted potato, tahini and za'atar-garlic-cROUTONS (1,4)

Green Salad 9€

Wild herbs, zucchini, pomegranate, roasted nuts, in pomegranate-citrus-mustard vinaigrette and za'atar-garlic-cROUTONS (3 - vegan version without goat cheese, 7 - walnuts, pistachios, pine nuts, almonds)

Extra goat cheese 2€

Beet root Salad 10€

Beet root, cranberries, roasted nuts, wild herbs in date honey vinaigrette with cumin and za'atar, goat cheese and za'atar-garlic-cROUTONS (3 - vegan version without goat cheese, 7 - walnuts, pistachios, pine nuts, almonds)

Main courses

**All our mains are served with one handmade pita bread and one topping of your choice:
Egg / S'chug / Homemade pickled vegetables / Golden tahini / Pickled onion / Pickled lemon**

Add extras to your dish (small serving):

Falafel ball / Pickled lemon / Pickled onion / Egg 1.50€

Handmade Pitabread (4) 2€

S'chug: spicy yemenite pesto / Kanaan's homemade pickled vegetables / Tahini (1) 2.5€

Shakshuka 12€

Fire roasted peppers and tomatoes with garlic confit and 2 eggs (1,4,5)

Extras: Eggplant / goat cheese 2€

Kanaan Hummus with Falafel 13.5€

Falafel balls and hummus, served with classic or golden tahini, pickled vegetables, s'chug, handmade pitabread (1,4)

Hummus Classic 10€

Hummus with whole chickpeas, tahini and extra virgin olive oil (1,4)

The Palestinian: Hummus Massabacha 12€

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

The Israeli: Hummus Sabich 13.5€

Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg, classic or golden tahini, pickled vegetables, s'chug, Amba (mango-curry cream), handmade pitabread (1,4,5)

Hummus Antipasti 12€

Hummus with oven roasted vegetables in extra virgin olive oil, za'atar, garlic-confit and grilled onion (1,4)

Labaneh Classic 8€

Palestinian yogurt based cream cheese with extra virgin olive oil, garlic-confit, served with za'atar-garlic-cROUTONS (1,3,4)

Labaneh Eggplant 11€

Palestinian yogurt based cream cheese with extra virgin olive oil, za'atar and grilled eggplant, grilled tomato and grilled onion, served with za'atar-garlic-cROUTONS (pita not included) (1,3,4)

Labaneh Antipasti 11€

Palestinian yogurt based cream cheese with oven roasted vegetables, za'atar, garlic-confit and red onions, garlic-confit, served with za'atar-garlic-cROUTONS (1,4)

Desserts

Rugellach: Available only for take away 400g - 12€

Traditional jewish yeast pastry with Cinnamon or Chocolate (1,3,4,5)

Baklawach - eating in plate of 3 - 8€

A fusion of Rugelach (Traditional jewish yeast pastry) with Balkawa, served with kadaif and halva

Baklawach Pistachio (1,3,4,5,7)

Baklaweach cinnamon (1,3,4,5)

Baklawach white chocolate (1,3,4,5)

Vegan Carrot-Date cake 4€

Carrots, date honey (4, 7 - almonds)

Malabi - eating in - 7.50€ / take away 8.50€

Arabic panna cotta made from cream, served with berries and pistachios (1,7)

Vegan Malabi - eating in - 7.50€ / take away 8.50€

Vegan Arabic panna cotta from coconut, vanilla and almond, served with berries and pistachios (1,7)

Chocolate Mousse - eating in - 7.50€ / take away 8.50€

with Tahini crumble, pine nuts and crunchy chocolate (1,3,4,5)

Labaneh Cheesecake - eating in - 7.50€ / take away 8.50€

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

Drinks

Lemonade

Homemade lemonade with orange blossom 0.3 L Glass 3.50€ / 1 L Pitcher 10€
Homemade pomegranate-cranberry lemonade 0.3 L Glass 3.50€ / 1 L Pitcher 10€

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 6€ / 0.75 Bottle 20€
Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0.2 Glass L 6.50€ / 0.75 Bottle 22€

Reds

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glass 6€ / 0,75 Bottle 20€
Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0.2 Glass L 6.50€ / 0.75 Bottle 22€

Rosé

Vidigal Porta (Lisboa, Portugal) 0,2 L Glass L 6.50€ / 0,75 Botte 22€

Sparkling wines

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0.75 L Bottle 22€
Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0.75 L Bottle 22€



KANAAN

Willkommen in Kanaan, eine israelisch-palästinensischen Zusammenarbeit, die 2015 von Oz Ben David (Israel) und Jalil Dabit (Palästina) gegründet wurde.

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 -

Kanaan-Sonderangebote (Montag-Sonntag 18:00-22:00 Uhr, Freitag 12:00-22:00 Uhr)

Kanaan für 2 - 35€
1 Vorspeise/Salat Ihrer Wahl
2 Hauptspeisen Ihrer Wahl
1 Dessert (Malabi/Veganer Karotten-Dattel-Kuchen)

Kanaan für 4 - 72€
2 Vorspeise/Salat Ihrer Wahl
4 Hauptspeisen Ihrer Wahl
2 Desserts (Malabi/Veganer Karotten-Dattel-Kuchen)

All-you-can-eat-Brunchbuffet (Samstag–Sonntag 11:00–17:00 Uhr)

Kanaans legendäres All-you-can-eat-Brunchbuffet ist zurück!
Genießen Sie eine große Auswahl an Dips, Salaten, Broten, einer Live-Hummus-Station und Desserts.

Preise: 21 € pro Person / 24 € pro Person mit einem Glas Wein

Dips und Salate:

Klassisches Labaneh (3)
Druz Labaneh mit Olivenöl und (3)
Tahini (1)
Goldenes Tahini (1)
Matbucha
Auberginensalat (1,4)
S'chug
Grüner Salat (4)
Rote-Bete-Salat (1,7)
Antipasti (1,4)
Geröstete Auberginen (4)
Weinblätter in pikanter Tomaten-Paprikasauce
Handgemachtes Fladenbrot, Challa, Knoblauch-Olivenöl-Croutons (4)

Hauptgericht – Live-Hummus/Shakshuka-Station bereitet ein Hauptgericht Ihrer Wahl zu:

Klassischer Hummus (1)
Hummus Massabacha (1)
Hummus-Antipasti (1)
Klassisches Shakshuka (1,5)
Mediterranes Shakshuka mit Feta (1,3,5)
Würziges Shakshuka mit extra scharfen Paprika (1,5)

Nachspeisen:

Dattel-Karotten-Kuchen (1,4)

Vorspeisen & Salate

Kanaan's hausgemachtes eingelegtes Gemüse und Oliven 6€

Tahini & s'chug Duett 4,50€

Dip-Platte mit klassischem Tahini, s'chug (würziges jemenitisches Pesto), serviert mit Za'atar-Knoblauch-Croutons (1,4)

Kanaan-Kartoffel 7€

Gebratene Kartoffel mit Olivenöl, Za'atar, Petersilie, Knoblauch, vegane Aioli mit Shifka-Paprika (1)

Auberginensalat 10€

Im Ofen geröstete und geräucherte Auberginen, serviert mit Bratkartoffeln, Tahini und Za'atar-Knoblauch-Croutons (1,4)

Grüner Salat 9€

Wildkräuter, Zucchini, Granatapfel, geröstete Nüsse, in Granatapfel-Zitrus-Senf-Vinaigrette und Za'atar-Knoblauch-Croutons (3 - vegane Version ohne Ziegenkäse, 7 - Walnüsse, Pistazien, Pinienkerne, Mandeln)
Extra Ziegenkäse 2€

Rote Bete-Salat 10€

Rote Bete, Preiselbeeren, geröstete Nüsse, Wildkräuter in Dattelhonig-Vinaigrette mit Kreuzkümmel und Za'atar, Ziegenkäse und Za'atar-Knoblauch-Croutons (3 - vegane Version ohne Ziegenkäse, 7 - Walnüsse, Pistazien, Pinienkerne, Mandeln)

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit einem handgemachten Fladenbrot und einem Belag Ihrer Wahl serviert:
Ei / S'chug / Hausgemachtes eingelegtes Gemüse / Goldenes Tahini / Eingelegte Zwiebel / Eingelegte Zitrone

Fügen Sie Extras zu Ihrem Gericht hinzu (kleine Portion):
Falafelbal (1) | Eingelegte Zitrone / Eingelegte Zwiebel / Ei 1,50€
Handgemachtes Pitabrot (4) 2€

S'chug: würziges jemenitisches Pesto / hausgemachtes eingelegtes Gemüse / Tahini (1) 2,50€

Shakshuka 12€

Feuerverstärkte Paprika und Tomaten mit Knoblauch-Confit und 2 Eiern (1,4,5)
Extras: Aubergine / Ziegenkäse 2€

Kanaan Hummus mit Falafel 13,50€

Falafelbällchen und Hummus, serviert mit klassischem oder goldenem Tahini, eingelegtem Gemüse, S'chug, handgemachtem Fladenbrot (1,4)

Hummus Klassisch 10€

Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl (1,4)

Der Palästinenser: Hummus Massabacha 12€

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

Der Israeli: Hummus Sabich 13,50€

Hummus mit gerösteten Auberginen, Bratkartoffeln, Ei, klassischem oder goldenem Tahini, eingelegtem Gemüse, S'chug, Amba (Mango-Curry-Creme), handgemachtem Fladenbrot (1,4,5)

Hummus Antipasti 12€

Hummus mit im Ofen geröstetem Gemüse in Olivenöl, Za'atar, Knoblauch-Confit und gegrillten Zwiebeln (1,4)

Labaneh Klassisch 8€

Palästinensischer Frischkäse auf Joghurtbasis mit Olivenöl, Knoblauch-Confit, serviert mit Za'atar-Knoblauch-Croutons (1,3,4)

Labaneh Aubergine 11€

Palästinensischer Frischkäse auf Joghurtbasis mit Olivenöl, Za'atar und gegrillten Auberginen, gegrillten Tomaten und gegrillten Zwiebeln, serviert mit Za'atar-Knoblauch-Croutons (Pita nicht inbegriffen) (1,3,4)

Labaneh Antipasti 11€

Palästinensischer Frischkäse auf Joghurtbasis mit gebratenem Gemüse, Za'atar, Knoblauch-Confit und roten Zwiebeln, Knoblauch-Confit, serviert mit Za'atar-Knoblauch-Croutons (1,4)

Desserts

Rugelach: Nur zum Mitnehmen erhältlich 400g - 12€

Traditionelles jüdisches Hefengebäck mit Zimt oder Schokolade (1,3,4,5)

Baklawach - Essen im 3er-Teller - 8€

Eine Fusion von Rugelach (traditionelles jüdisches Hefengebäck) mit Balkawa, serviert mit Kadaif und Halva

Baklawach Pistazie (1,3,4,5,7)

Baklawach Zimt (1,3,4,5)

Baklawach weiße Schokolade (1,3,4,5)

Veganer Karotten-Dattel-Kuchen 4€

Karotten, Dattelhonig (4, 7 - Mandeln)

Malabi - zum Essen - 7,50€ / zum Mitnehmen 8,50€

Arabische Panna Cotta aus Sahne, serviert mit Beeren und Pistazien (1,7)

Veganes Malabi - zum Essen - 7,50€ / zum Mitnehmen 8,50€

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

Schokoladenmousse - zum Essen - 7,50€ / zum Mitnehmen 8,50€

mit Tahini-Streuseln, Pinienkernen und knuspriger Schokolade (1,3,4,5)

Labaneh-Käsekuchen - zum Essen - 7,50€ / zum Mitnehmen 8,50€

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

Getränke

Limonade

Hausgemachte Limonade mit Orangenblüten 0,3 L Glas 3.5€ / 1 L Karaffe 10€
Hausgemachte Granatapfel-Cranberry-Limonade 0,3 L Glas 3.5€ / 1 L Karaffe 10€

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 6€ / 0,75 Flasche 20€
Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0,2 Glas L 6,50€ / 0,75 Flasche 22€

Rot

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glas 6€ / 0,75 Flasche 20€
Bio veganer Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0,2 Glas L 6,50€ / 0,75 Flasche 22€

Rosé

Vidigal Porta (Lisboa, Portugal) 0,2 L Glas L 6,50€ / 0,75 Flasche 22€

Sekt

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0,75 L Flasche 22€
Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0,75 L Flasche 22€