



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!

Treten Sie ein in ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis in unserem Restaurant, wo unsere Abendkarte Sie zu einer köstlichen Reise durch die palästinensische und israelische Küche einlädt. Entwickelt für gemeinsames Essen, entfaltet sich unser Chefmenü über neun köstliche Gänge, jeder sorgfältig kreiert, um die vielfältigen Aromen und Traditionen der Region zu präsentieren. Sie müssen sich nicht um die Auswahl der Gerichte kümmern; Lehnen Sie sich einfach zurück, entspannen Sie sich und lassen Sie unsere Küche Sie auf ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer mitnehmen. Während Sie unsere gemeinsamen Gerichte genießen, wird unser freundliches Personal Ihnen gerne das perfekte Getränk empfehlen - sei es ein edler Wein oder ein handgefertigter Cocktail - um Ihr Mahl zu ergänzen und Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern. Begleiten Sie uns zu einem Abend voller kulinarischer Entdeckungen und Kameradschaft, bei dem jeder Bissen eine Geschichte erzählt.

KANAAN VERWENDET PREMIUM-TAHINI ALLE UNSERE DIPS SIND HAUSGEMACHT  
BEI GRUPPEN VON 8+ GÄSTEN WIRD EINE 10% SERVICEPAUSCHALE ERHOBEN

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL NACH DER TÄGLICH  
AKTUALISIERTEN ALLERGENLISTE

# Mittagskarte

FREITAG-SONNTAG, 12:00-18:00 UHR

## VORSPEISEN

**HAUSBROT MIT 3 HANDGEMACHTEN DIPS 7,00 €**

**EINE ROMANZE ZWISCHEN AUBERGINE UND TOMATE 8,50 €**  
GEGRILLTE AUBERGINE / WÜRZIGE TOMATENMARMELADE / ROHES TAHIN  
SERVIERT MIT ARABISCHEM BROT

**MEDITERRANE KNÖDEL 5,50 €**  
KNÖDEL / CHILI / KNOBLAUCH / GETROCKNETE MINZE / JOGHURT – ODER  
MIT DER VEGANEN ALTERNATIVE: OLIVENÖL-AIOLI MIT KNOBLAUCH UND  
ZITRONE

**LABANEH 6,50 €**  
PALÄSTINENSISCHER JOGHURT-FRISCHKÄSE / OLIVENÖL / ZA'ATAR  
SERVIERT MIT ARABISCHEM BROT

**DER OFFIZIELLE ERFRISCHER 7,50 €**  
ROTE BETE / GRANATAPFEL-VINAIGRETTE / ORANGENFILETS /  
HAUSGEMACHTER PALÄSTINENSISCHER JOGHURT-FRISCHKÄSE (VEGANE  
VERSION OHNE), SERVIERT MIT ARABISCHEM BROT

**SUED IN BERLIN 7,50 €**  
SUEDS GEFÜLLTE WEINBLÄTTER IN ZITRONENSAUCE

**HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE UND OLIVEN 6,50 €**

## DESSERTS

**SCHLUSSAKKORD 7,00 €**  
DESSERTS AUS UNSERER BÄCKEREI UND CAFÉ - LEVANTINA

# Mittagskarte

## HAUPTGERICHTE

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BROT SERVIERT

### **HUMMUS SABICH 16,00 €**

HUMMUS MIT OFENGERÖSTETER AUBERGINE, POCHIERTEM EI,  
GOLDENEM TAHIN, KARTOFFELN UND EINGELEGTEM GEMÜSE

### **HUMMUS WURZELGEMÜSE 16,00 €**

HUMMUS MIT SÜSSKARTOFFEL, KAROTTEN UND TAHIN

### **HUMMUS MASSABACHA 13,50 €**

HUMMUS MIT WARMEN KICHERERBSEN, KNOBLAUCH-ZITRONEN-SAUCE, TAHIN,  
EINGELEGTEM GEMÜSE, KARTOFFELN UND POCHIERTEM EI

### **HUMMUS MIT WEINBLÄTTERN 13,50 €**

HUMMUS MIT WEINBLÄTTERN, TAHIN UND EINGELEGTER ZITRONENSAUCE

### **KANAAN HUMMSHUKA 16,00 €**

HUMMUS MIT SHAKSHUKA – EINER WÜRZIGEN  
TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE MIT POCHIERTEM EI UND TAHIN

### **KANAAN HUMMOUSAKA 16,00 €**

HUMMUS MIT MOUSSAKA – WÜRZIGE TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE,  
OFENGERÖSTETE AUBERGINE UND SOJAFLEISCH

### **SHAKSHUKA 14,50 €**

WÜRZIGE TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE MIT POCHIERTEM EI UND TAHIN  
EXTRA AUBERGINE: 1,50 €

### **HUMMUS MIT BLUMENKOHL-BRATLINGE 14,50 €**

HUMMUS MIT BLUMENKOHL-BRATLINGE, TAHIN UND EINGELEGTEM GEMÜSE

### **KLASSISCHER HUMMUS 12,50 €**

HUMMUS MIT GANZEN KICHERERBSEN, OLIVENÖL, TAHIN,  
KARTOFFELN UND EINGELEGTEM GEMÜSE



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!

Step into an extraordinary dining experience at Kanaan, where our dinner menu invites you to embark on a delightful journey through Palestinian and Israeli cuisines. Designed for sharing, our chef's menu unfolds over nine delectable courses, each thoughtfully crafted to showcase the diverse flavors and traditions of the region. You won't need to worry about selecting dishes; simply sit back, relax, and let our kitchen take you on an unforgettable culinary adventure. While you indulge in our shared plates, our friendly staff will be delighted to recommend the perfect drink - whether it's a fine wine or a handcrafted cocktail - to complement your meal and elevate your dining experience. Join us for an evening of culinary discovery and camaraderie, where every bite tells a story.

KANAAN USES PREMIUM TAHINI AND ALL OUR DIPS ARE HOMEMADE

**PLEASE NOTE: A SERVICE FEE OF 10% WILL BE CHARGED FOR GROUPS OF 8+**

FOR INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE DAILY UPDATED ALLERGEN LIST

# Lunch Menu

FRIDAY-SUNDAY 12:00-18:00

## STARTERS

**HOUSE BREAD WITH 3 HANDMADE DIPS 7,00 €**

**A ROMANCE BETWEEN EGGPLANT AND TOMATO 8,50 €**

GRILLED EGGPLANT / SPICY TOMATO JAM / RAW TAHINI  
SERVED WITH ARABIC BREAD

**MEDITERRANEAN KNÖDEL 5,50 €**

KNÖDEL / CHILI / GARLIC / DRIED MINT / YOGURT - OR WITH THE  
VEGAN ALTERNATIVE: OLIVE OIL AIOLI WITH GARLIC AND LEMON

**LABANEH 6,50 €**

PALESTINIAN YOGHURT CREAM CHEESE / OLIVE OIL / ZA'ATAR  
SERVED WITH ARABIC BREAD

**THE OFFICIAL REFRESHER 7,50 €**

BEETROOT / POMEGRANATE VINAIGRETTE / ORANGE FILLETS /  
HOMEMADE PALESTINIAN YOGURT CHEESE (VEGAN VERSION WITHOUT)  
SERVED WITH ARABIC BREAD

**SUED IN BERLIN 7,50 €**

SUED'S GRAPE LEAVES IN LEMON SAUCE

**HOMEMADE PICKLED VEGETABLES AND OLIVES 6,50 €**

## DESSERTS

**FINAL NOTE 7,00 €**

DESSERTS FROM OUR BAKERY AND CAFÉ - LEVANTINA

# Lunch Menu

## MAINS

ALL MAINS ARE SERVED WITH BREAD

### **HUMMUS SABICH 16,00 €**

HUMMUS WITH OVEN-ROASTED EGGPLANT, POACHED EGG,  
GOLDEN TAHINI, POTATOES, AND PICKLED VEGETABLES

### **HUMMUS ROOT VEGETABLES 16,00 €**

HUMMUS WITH SWEET POTATO, CARROTS AND TAHINI

### **HUMMUS MASSABACHA 13,50 €**

HUMMUS WITH WARM CHICKPEAS, GARLIC-LEMON SAUCE, TAHINI, PICKLED  
VEGETABLES, POTATOES, AND POACHED EGG

### **HUMMUS WITH VINE LEAVES 13,50 €**

HUMMUS WITH VINE LEAVES, TAHINI, AND PICKLED LEMON SAUCE

### **KANAAN HUMMSHUKA 16,00 €**

HUMMUS WITH SHAKSHUKA – A SPICY TOMATO AND PEPPER SAUCE  
WITH POACHED EGG AND TAHINI

### **KANAAN HUMMOUSSAKA 16,00 €**

HUMMUS WITH MOUSSAKA – SPICY TOMATO AND PEPPER SAUCE,  
OVEN-ROASTED EGGPLANT AND SOY MEAT

### **SHAKSHUKA 14,50 €**

SPICY TOMATO AND PEPPER SAUCE WITH POACHED EGG AND TAHINI  
EXTRA EGGPLANT: 1,50 €

### **HUMMUS WITH CAULIFLOWER PATTIES 14,50 €**

HUMMUS WITH CAULIFLOWER PATTIES, TAHINI, AND PICKLED VEGETABLES

### **CLASSIC HUMMUS 12,50 €**

HUMMUS WITH WHOLE CHICKPEAS, OLIVE OIL, TAHINI,  
POTATOES, AND PICKLED VEGETABLES