



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

Brunch Menu

ISRAELISCH-PALÄSTINENSISCHES BRUNCH:
SHARING-MENÜ ZUM GEMEINSAMEN GENIEßEN FÜR ALLE GÄSTE

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

25 € pro Person

VORSPEISEN

HAUSBROT MIT 3 HANDGEMACHTEN DIPS
EINE ROMANZE ZWISCHEN AUBERGINE UND TOMATE
MEDITERRANE KNÖDEL IN JOGHURT (ODER VEGANER AIOLI-SAUCE)
ROTE BETE MIT HAUSGEMACHTEM PALÄSTINENSISCHEM JOGHURTKÄSE (VEGANE
VERSION OHNE)
SUED'S WEINBLÄTTER IN ZITRONENSAUCE
GRÜNER SALAT
KLASSISCHES HUMMUS

HAUPTSPEISEN

SHAKSHUKA

WÜRZIGE TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE, 2 EIER UND TAHINI
VEGANE VERSION: MIT SOJA-BOLOGNESE UND OFENGEBRATENER AUBERGINE

HUMMUS MASSABACHA

HUMMUS MIT WARMEN KICHERERBSEN, KNOBLAUCH-ZITRONEN-SAUCE,
TAHINI, EINGELEGTEM GEMÜSE, KARTOFFELN UND POCHIERTEM EI
VEGANE VERSION: OHNE EI

PFANNKUCHEN

DREISCHICHTIGER PFANNKUCHEN MIT
MASCARPONE-PISTAZIEN-CREME UND BEERENSAUCE

OMELETT

DREI-EIER-OMELETT MIT KRÄUTERN UND KÄSE



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

Brunch Menu

ISRAELI-PALESTINIAN BRUNCH:
SHARING MENU FOR ALL GUESTS TO ENJOY TOGETHER

FRIDAY-SUNDAY, 12:00-18:00 UHR

25 € per person

STARTERS

HOUSE BREAD WITH 3 HANDMADE DIPS
A ROMANCE BETWEEN EGGPLANT AND TOMATO
MEDITERRANEAN KNÖDEL IN YOGURT (OR VEGAN AIOLI SAUCE)
BEETROOT WITH HOMEMADE PALESTINIAN YOGURT CHEESE (VEGAN VERSION
WITHOUT)
SUED'S GRAPE LEAVES IN LEMON SAUCE
GREEN SALAD
CLASSIC HUMMUS

MAINS

SHAKSHUKA

SPICY TOMATO PEPPER SAUCE, 2 EGGS AND TAHINI
VEGAN VERSION: WITH BOLOGNESE-STYLE SOY-BASED MEAT AND OVEN
ROASTED EGGPLANT

HUMMUS MASSABACHA

HUMMUS WITH WARM CHICKPEAS, GARLIC-LEMON SAUCE, TAHINI, PICKLED
VEGETABLES, POTATOES, AND POACHED EGG
VEGAN VERSION: WITHOUT EGG

PANCAKE

3-LAYER PANCAKE WITH MSACARPONE-PISTACHIO CREAM AND BERRY SAUCE

OMELETTE

3-EGG OMELETTE WITH HERBS AND CHEESES