



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

Menü

ISRAELISCH-PALÄSTINENSISCHES ABENDESSEN:
SHARING-MENÜ ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN FÜR ALLE GÄSTE

29 € pro person

HAUSBROT MIT 3 HANDGEMACHTEN DIPS

NAPOLEON IN AKKO

BLÄTTERTEIG: WILDKRÄUTERCREME / SCHAFSKÄSE / PISTAZIEN
- ODER DIE VEGANE VARIANTE -

GERÄUCHERTER, GERÖSTETER BLUMENKOHL

BLUMENKOHL / LIMETTEN-TAHINI / MANDELN

EINE ROMANZE ZWISCHEN AUBERGINE UND TOMATE

GEGRILLTE AUBERGINE / SCHARFE TOMATENMARMELADE / ROHE TAHINI

MITTELMEER-KNÖDEL

KNÖDEL / CHILI / KNOBLAUCH / GETROCKNETE MINZE / JOGHURT - ODER
DIE VEGANE VARIANTE: OLIVENÖL-AIOLI MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE

DER OFFIZIELLE ERFRISCHER

ROTE BEETE / GRANATAPFEL-VINAIGRETTE / ORANGENFILETS /
HAUSGEMACHTER PALÄSTINENSISCHER JOGHURTKÄSE (VEGAN - OHNE)

SUED IN BERLIN

SUED WEINBLÄTTER IN ZITRONENSOSSE

HUMMUS, DER DICH JEDEN TAG ÜBERRASCHT

HUMMUS MIT TÄGLICH WECHSELNDEN TOPPINGS

SERVIERT MIT HANDGEMACHTEM PITA

SCHLUSSAKKORD

DESSERTS AUS UNSERER KONDITOREI-CAFÉ – LEVANTINA

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



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+

Menu

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

29 € per person

HOUSE BREAD WITH 3 HANDMADE DIPS

NAPOLEON IN ACRE

PUFF PASTRY: WILD HERB CREAM / SHEEP'S CHEESE / PISTACHIOS
- OR THE VEGAN ALTERNATIVE -

SMOKEY ROASTED CAULIFLOWER

CAULIFLOWER / LIME TAHINI / ALMONDS

A ROMANCE BETWEEN EGGPLANT AND TOMATO

GRILLED EGGPLANT / SPICY TOMATO JAM / RAW TAHINI

MEDITERRANEAN KNÖDEL

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

THE OFFICIAL REFRESHER

BEETROOT / POMEGRANATE VINAIGRETTE / ORANGE FILLETS /
HOMEMADE PALESTINIAN YOGURT CHEESE (VEGAN VERSION WITHOUT)

SUED IN BERLIN

SUED'S GRAPE LEAVES IN LEMON SAUCE

HUMMUS THAT SURPRISES YOU EVERY DAY

HUMMUS WITH DAILY CHANGING TOPPINGS

SERVED WITH HANDMADE PITA

FINAL NOTE

DESSERTS FROM OUR BAKERY-CAFÉ - LEVANTINA