



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

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

## SALATE & VORSPEISEN

### **AUBERGINE MIT MATBUCHA 8,50 €**

GEGRILLTE AUBERGINE AUF EINEM BETT AUS WÜRZIGER  
TOMATEN-PAPRIKA-MARMELADE

### **AUBERGINE MIT TAHINI 8,50 €**

GEGRILLTE AUBERGINE GROSSZÜGIG BETRÄUFELT MIT  
CREMIGER TAHINI UND OLIVENÖL

### **GEFÜLLTE WEINBLÄTTER 7 €**

SECHS HAUSGEMACHTE WEINBLÄTTER, GEFÜLLT MIT REIS UND KRÄUTERN,  
SERVIERT IN WÜRZIGER ZITRONENSAUCE

### **ROTE-BETE- UND LABANEH-SALAT 10,50 €**

FRISCHE ROTE BETE MIT GRANATAPFEL-VINAIGRETTE, ORANGENFILETS UND  
HAUSGEMACHTER LABANEH – PALÄSTINENSISCHER JOGHURT-FRISCHKÄSE

### **SELLERIEWURZEL- UND GEBACKENER KOHLRABI-SALAT 11 €**

IM OFEN GEBACKENER KOHLRABI UND SELLERIEWURZEL,  
SERVIERT MIT FETA UND EINEM HAUCH CHILI

### **ZITRONEN-TAHINI-BLUMENKOHL 11 €**

KNUSPRIG GERÖSTETER BLUMENKOHL, SERVIERT MIT ZITRONEN-TAHINI-SAUCE  
UND FRISCHEN KRÄUTERN

### **KANAAN KARTOFFEL MIT TAHINI 6 €**

ZART GEGARTE KARTOFFEL, SERVIERT MIT CREMIGER TAHINI UND OLIVENÖL

### **HAUSGEMACHTE PICKLES 6,50 €**

EINE AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEM EINGELEGTEM GEMÜSE UND OLIVEN

### **HAUSGEMACHTES BROT 6,50 €**

FRISCH GEBACKENES BROT, SERVIERT MIT DREI DIPS: PICKLES UND OLIVEN,  
BUTTER MIT CHILI UND FRISCHEN ISRAELISCH-PALÄSTINENSISCHEN KRÄUTERN

# Mittagskarte

## HUMMUS-GERICHTE

(ALLE HUMMUS-GERICHTE WERDEN MIT HANDGEMACHTEM PITABROT SERVIERT)

### **KLASSISCHER HUMMUS 11,50 €**

HUMMUS MIT GANZEN KICHERERBSEN, OLIVENÖL UND TAHINI

### **MASABACHA HUMMUS 13 €**

CREMIGER HUMMUS MIT WARMEN KICHERERBSEN, KNOBLAUCH-ZITRONENSAUCE, TAHINI, EINGELEGTEM GEMÜSE UND EINEM POCHIERTEN EI

### **SABICH HUMMUS 13,50 €**

HUMMUS MIT OFENGERÖSTETER AUBERGINE, EINEM POCHIERTEN EI, GOLDENER TAHINI, KARTOFFELN UND EINGELEGTEM GEMÜSE

### **HUMMUS MIT FLEISCH 16 €**

HUMMUS MIT WÜRZIGEM, SOJABASIERTEM HACKFLEISCH, GOLDENER TAHINI UND FRISCHEN KRÄUTERN

### **MATBUCHA HUMMUS MIT GEGRILLTER AUBERGINE 15,50 €**

HUMMUS MIT WÜRZIGER TOMATEN-PAPRIKA-MARMELADE UND GEGRILLTER AUBERGINE

### **HUMMUS MIT WEINBLÄTTERN 14 €**

HUMMUS MIT GEFÜLLTEN WEINBLÄTTERN, TAHINI UND EINEM WÜRZIGEN ZITRONEN-DRESSING

## EXTRAS

**TAHINI 2 €**

**HANDGEMACHTE PITA 2 €**

## DESSERTS

**SCHLUSSAKKORD 7,00 €**

DESSERTS AUS UNSERER BÄCKEREI-CAFÉ "LEVANTINA"



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

MONDAY-SUNDAY 12:00-18:00

## SALADS & APPETIZERS

### **EGGPLANT WITH MATBUCHA 8.50 €**

GRILLED EGGPLANT ON A BED OF SPICY TOMATO-PEPPER MARMALADE

### **EGGPLANT WITH TAHINI 8.50 €**

GRILLED EGGPLANT GENEROUSLY DRIZZLED WITH  
CREAMY TAHINI AND OLIVE OIL

### **STUFFED VINE LEAVES 7 €**

SIX HOMEMADE VINE LEAVES FILLED WITH RICE AND HERBS, SERVED IN A  
TANGY LEMON SAUCE

### **BEETROOT AND LABANEH SALAD 10.50 €**

FRESH BEETROOT WITH POMEGRANATE VINAIGRETTE, ORANGE SEGMENTS,  
AND HOMEMADE LABANEH - PALESTINIAN YOGURT CREAM CHEESE

### **ROASTED CELERIAC AND KOHLRABI SALAD 11 €**

OVEN-ROASTED KOHLRABI AND CELERIAC, SERVED WITH FETA CHEESE AND A  
HINT OF CHILI

### **LEMON-TAHINI CAULIFLOWER 11 €**

CRISPY ROASTED CAULIFLOWER SERVED WITH  
LEMON-TAHINI SAUCE AND FRESH HERBS

### **KANAAN POTATO WITH TAHINI 6 €**

TENDER-COOKED POTATO SERVED WITH CREAMY TAHINI AND OLIVE OIL

### **HOMEMADE PICKLES 6.50 €**

A SELECTION OF HOMEMADE PICKLED VEGETABLES AND OLIVES

### **HOMEMADE BREAD 6.50 €**

FRESHLY BAKED BREAD SERVED WITH THREE DIPS: PICKLES AND OLIVES,  
BUTTER WITH CHILI, AND FRESH ISRAELI-PALESTINIAN HERBS

# Lunch Menu

## HUMMUS DISHES

(ALL HUMMUS DISHES ARE SERVED WITH HANDMADE PITA BREAD)

### **CLASSIC HUMMUS 11.50 €**

HUMMUS WITH WHOLE CHICKPEAS, OLIVE OIL, AND TAHINI

### **MASABACHA HUMMUS 13 €**

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

### **SABICH HUMMUS 13.50 €**

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

### **HUMMUS WITH MEAT 16 €**

HUMMUS WITH SPICED, SOY-BASED GROUND MEAT, GOLDEN TAHINI, AND FRESH HERBS

### **MATBUCHA HUMMUS WITH GRILLED EGGPLANT 15.50 €**

HUMMUS WITH SPICY TOMATO-PEPPER MARMALADE AND GRILLED EGGPLANT

### **HUMMUS WITH VINE LEAVES 14 €**

HUMMUS WITH STUFFED VINE LEAVES, TAHINI, AND A TANGY LEMON DRESSING

## EXTRAS

**TAHINI 2 €**

**HANDMADE PITA 2 €**

## DESSERTS

**FINALE 7 €**

DESSERTS FROM OUR BAKERY-CAFÉ - "LEVANTINA"