



## **Willkommen bei Kanaan - wo Essen auf Koexistenz trifft**

Kanaan ist eine israelisch-palästinensische Zusammenarbeit, gegründet 2015 von Oz Ben David (Israeli) und Jalil Dabit (Palästinenser). Wir beide stammen aus Familien mit einer tief verwurzelten kulinarischen Tradition und einer großen Liebe zur Gastfreundschaft. Was als gemeinsamer Traum begann, ist heute ein Ort, an dem die Aromen, Gewürze und Kochtechniken unserer Mütter, Väter und Großeltern mitten in Berlin lebendig werden.

Von Anfang an leiten uns die Werte von Koexistenz, Pluralismus und gegenseitigem Respekt. Unser Team verkörpert diese Ideale auf wunderbarste Weise: Frauen, Männer und queere Menschen aus Israel, Palästina, dem Nahen Osten, Afrika und Asien - alle arbeiten bei uns unter einem Dach in Harmonie zusammen. Eins ist ganz klar: Rassismus, Homophobie und Transphobie haben bei Kanaan keinen Platz. Wir feiern Vielfalt - in Menschen, in Kulturen und auf dem Teller.

Unser Dinner-Menü ist eine kulinarische Reise - und du bist eingeladen. Freu dich auf ein besonderes Genusserlebnis: Unser Chef-Menü lädt dich ein auf eine geschmackvolle Reise durch die palästinensische und israelische Küche. In zwölf liebevoll komponierten Gängen - ideal zum Teilen - entfaltet sich ein Fest voller Farben, Aromen und Traditionen. Du musst dich um nichts kümmern: Lehn dich zurück, genieße, und lass dich von unserer Küche verwöhnen.

Während ihr gemeinsam die Speisen entdeckt, empfiehlt dir unser Team gerne die passende Begleitung - ob ein edler Wein, ein kreativer Cocktail oder eine überraschende Spezialität - perfekt abgestimmt auf dein Menü und deinen Abend. Komm vorbei zu einem Abend voller kulinarischer Entdeckungen, Begegnungen und Freude - wo jedes Gericht eine Geschichte erzählt und jede\*r Gast ein Teil davon wird.

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



## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLFREI

Hausgemachte Limonade 0,3 L Glas 3,90 € / 1 L Karaffe 11 €

*Limonade mit Orangenblüten oder Granatapfel-Cranberry-Limonade*

Mineralwasser still / sprudelnd 0,25 L Flasche - 3,50 € / 0,75 L Flasche - 7,50 €

### HOT BEVERAGES

Tee 0,25 L Glas 3,90 €

*Pfefferminztee mit Orangenblüte*

Kaffee 0,15 L Glas 3,90 €

*Arabischer Kaffee*

### BIER

*Alle unsere Biere enthalten Weizen oder Gerste*

Carlsberg 0,3 L Glas 4,60 € / 0,5 L Glas 5,50 €

Duckstein 0,3 L Glas 5,70 € / 0,5 L Glas 6,50 €

1664 Blanc 0,3 L Glas 5,70 € / 0,5 L Glas 6,50 €

Lübzer Zitrone (Radler) 0,33 L Flasche 4,90 €

Lübzer alkoholfrei 0,33 L Flasche 4,90 €

### LONGDRINKS

Anis Granatapfel: Anis, Granatapfel-Cranberry-Limonade, Mineralwasser 11,50 €

Anis Zitronen Leidenschaft: Anis, Limonade, Maracuja 11,50 €

Wodka Granatapfel Oase: Wodka, Granatapfel-Cranberry-Limonade, Soda 11,50 €

Wodka Zitronen Glück: Wodka, Zitrone, Maracuja 11,50 €

Aperol Mediterraner Spritz: Sekt, Aperol, Orangenblütenessenz, Mineralwasser 11,50 €



## GETRÄNKEKARTE

### WEISSWEIN

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite*

Israelischer-Palästinensischer Wein:  
Recanati Reserve Marawi Weißwein 0.75 Flasche 79€

*Wir freuen uns, Ihnen mit dem Recanati Marawi ein Kleinod der Weinkunst präsentieren zu können: Machen Sie Bekanntschaft mit einem Wein, wie ihn schon die biblischen Vorväter getrunken haben!*

*Ein Wein, der durch seinen frischen, eigenwilligen Charakter überzeugt. Die Marawi-Traube ist in Israel zuhause und ihre Geschichte reicht bis in die biblische Vorzeit zurück. Schon vor weit über 2000 Jahren war der aus ihr gewonnene Wein verbreitet und beliebt - tatsächlich wurden auch im Talmud Hinweise auf die bemerkenswerte Rebsorte gefunden.*

*Die Marawi Weintrauben stammen von einem entlegenen Weinberg im Judäischen Hügelland südlich von Jerusalem und wird in israelisch-palästinensischer Zusammenarbeit hergestellt.*

*Der heute von Recanati produzierte Wein reifte 8 Monate "sur lie" in Burgunderfässern. Er überzeugt durch seine Frische, Citrusnoten mit mineralischen Tönen und feiner Säure.*

*Die Winzerei Recanati geht mit der Verarbeitung dieser autochtonen Sorte nun zurück zu den Wurzeln des Weinbaus und präsentiert einen frischen Weißwein, der in seiner Ursprünglichkeit seinesgleichen sucht. Er zeichnet sich durch einen ganz eigenen Charakter aus und lässt sich mit keiner aus Europa bekannten Rebsorte vergleichen.*

Israelischer Weißwein - Recanati Yasmin (Israel), 0,2 L Glas 9,90 € / 0,75 Flasche 36 €

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0,2 L Glas 8,50 € / 0,75 Flasche 29 €

Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0,2 L Glas 9,50 € / 0,75 Flasche 32 €

### ROTWEIN

Israelischer Rotwein - Recanati Yasmin (Israel), 0,2 L Glas 9,90 € / 0,75 L Flasche 36 €

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glas 8,50 € / 0,75 Flasche 29 €

Bio veganer Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0,2 L Glas 9,50 € / 0,75 Flasche 32 €



## GETRÄNKEKARTE

### ROSÉ

Israelischer Rosé - Recanati Jonathan (Israel), 0,2 L Glas 9,90 € / 0,75 Flasche 36 €

Vidigal Porta (Lisboa, Portugal) 0,2 L Glas 9,50 € / 0,75 Flasche 32 €

### SEKT

Sekt Cuvée Schloss Koblenz (Pfalz) - 0,1 L Glas 5,50 € / 0,75 L Flasche 32 €

Secco Weiß Stefan Meyer (Pfalz) - 0,75 L Flasche 32 €

Geldermann Grand C. Blanche 0,75 L Flasche 44 €



## **Welcome to Kanaan - where food meets coexistence**

Kanaan is an Israeli-Palestinian collaboration, founded in 2015 by Oz Ben David (Israeli) and Jalil Dabit (Palestinian). We both come from families with deep culinary roots and a love for hospitality. What started as a shared dream has become a space where the flavors, spices, and cooking traditions of our mothers, fathers, and grandparents come alive - right here in Berlin.

From day one, Kanaan has been guided by the values of coexistence, pluralism, and mutual respect. Our team reflects these ideals in the most beautiful way: women, men, and LGBTQ+ people from Israel, Palestine, the wider Middle East, Africa, and Asia - all working together under one roof, in harmony. Let's be clear: racism, homophobia, and transphobia have no place at Kanaan. We celebrate diversity - in people, in culture, and on the plate.

Our dinner menu is a culinary journey - and you're invited.

Step into a unique dining experience where our chef's menu takes you on a journey through Palestinian and Israeli cuisines. Designed for sharing, the twelve-course tasting menu unfolds like a story - rich, colorful, and full of surprises. No need to choose: just sit back, relax, and let our kitchen guide you through a feast of bold flavors and regional classics with a twist.

And while you share these dishes, our team will be happy to recommend the perfect drink - whether it's a fine wine, a handcrafted cocktail, or something unexpected - to complement your meal and elevate your evening. Join us for a night of culinary exploration, connection, and joy - where every dish carries a story, and every guest is part of it.

KANAAN USES PREMIUM TAHINI AND ALL OUR DIPS ARE HOMEMADE

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



## DRINKS MENU

### NON-ALCOHOLIC

Homemade lemonade 0,3 L Glass 3,90€ / 1 L Pitcher 11 €  
*with orange blossom or pomegranate-cranberry*

Mineral water still / sparkling 0,25 Bottle 3,50 € / 0,75 L Bottle 7,50 €

### HOT BEVERAGES

Tea 0,25 L Glass 3,90 €  
*Mint tea with orange blossom*

Coffee 0,15 L Glass 3,90 €  
*Arabic coffee*

### BEER

*All our beers contain wheat or barley*

Carlsberg 0,3 L Glass 4,60 € / 0,5 L Glass 5,50 €

Duckstein 0,3 L Glass 5,70 € / 0,5 L Glass 6,50 €

1664 Blanc 0,3 L Glass 5,70€ / 0,5 L Glass 6,50 €

Lübzer Lemon (Radler) 0,33 L Bottle 4,90 €

Lübzer non-alcoholic 0,33 L Bottle 4,90 €

### LONG DRINKS

Anise Pomegranate: anise, pomegranate-cranberry lemonade 11,50 €

Anise Lemon Passion: anise, lemonade, passion fruit 11,50 €

Vodka Pomegranate Oasis: vodka, pomegranate-cranberry lemonade 11,50 €

Vodka Lemon Bliss: vodka, lemon, passion fruit 11,50 €

Aperol Mediterranean Spritz: Sparkling wine, Aperol, orange blossom 11,50 €



## DRINKS MENU

### WHITE WINE

*All our wines contain sulfites*

Israeli-Palestinian wine:

Recanati Reserve Marawi White Wine 0,75 Bottle 79€

*We are pleased to present to you the Recanati Marawi, a gem of winemaking: Get to know a wine that was already drunk by the biblical forefathers!*

*A wine that convinces with its fresh, distinctive character.*

*The Marawi grape is at home in Israel and its history dates back to biblical times.*

*Already over 2000 years ago, the wine produced from it was widespread and popular - in fact, references to this remarkable grape variety have also been found in the Talmud.*

*The Marawi grapes come from a remote vineyard in the Judean Hills south of Jerusalem and are produced in Israeli-Palestinian cooperation.*

*The wine produced today by Recanati matured for 8 months "sur lie" in Burgundy barrels. It convinces with its freshness, citrus notes with mineral tones, and fine acidity.*

*The Recanati winery is now returning to the roots of winemaking with the processing of this indigenous variety and presents a fresh white wine that is unparalleled in its originality. It is characterized by its own unique character and cannot be compared to any grape variety known in Europe.*

Israeli White Wine - Recanati Yasmin (Israel), 0,2 L Glass 9,90€ / 0,75 L Bottle 36 €

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0,2 L Glass 8,50 € / 0,75 L Bottle 29 €

Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0,2 L Glass 9,50 € / 0,75 L Bottle 32 €

### ROTWEIN

Israeli Red Wine - Recanati Yasmin (Israel), 0,2 L Glass 9,90€ / 0,75 L Bottle 36 €

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 L Glass 8,50 € / 0,75 L Bottle 29 €

Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0,2 L Glass 9,50 € / 0,75 L Bottle 32 €



## DRINKS MENU

### ROSÉ

Israeli Rosé Wine - Recanati Jonathan (Israel), 0,2 L Glass 9,90€ / 0,75 L Bottle 36 €

Vidigal Porta (Lisboa, Portugal) 0,2 L Glass 9,50 € / 0,75 L Bottle 32 €

### SPARKLING WINES

Sekt Cuvée Schloss Koblenz (Pfalz) - 0,1 L Glass 5,50 € / 0,75 L Bottle 32 €

Secco Weiß Stefan Meyer (Pfalz) - 0,75 L Bottle 32 €

Geldermann Grand C. Blanche 0,75 L Bottle 44 €