



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 ALLE UNSERE DIPS SIND HAUSGEMACHT
BEI GRUPPEN VON 8+ GÄSTEN WIRD EINE 10% SERVICEPAUSCHALE ERHOBEN

Abendmenü

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

33€ pro Person bei 2 oder mehr Gästen. 40€ bei Einzelperson

HAUSBROT + MEZZE

EIN BUNTER VORSPEISENTELLER MIT EINER AUSWAHL AN MEZZE, SERVIERT MIT HANDGEMACHTEM BROT (ENTHÄLT: GLUTEN). GLUTENFREIE OPTION VERFÜGBAR (+2 €). ZUSÄTZLICHES BROT UND MEZZE AUF ANFRAGE ERHÄLTLICH.

ÜBER OFFENER FLAMME GERÖSTETE AUBERGINE & PAPRIKA –
MIT OLIVENÖL UND KNOBLAUCH ÜBER FEUER GERÖSTET

ROTE-BETE-TAHINI – CREMIGE TAHINI, GEMIXT MIT GERÖSTETER ROTER BETE (ENTHÄLT: SESAM)

SCHARFE CHILI-MARMELADE

HUMMUS – SANFT UND CREMIG (ENTHÄLT: SESAM)

LABNEH & APRIKOSE – EINE ÜBERRASCHENDE KOMBINATION AUS SÄUERLICHEM PALÄSTINENSISCHEM FRISCHKÄSE AUS JOGHURT, APRIKOSENMARMELADE UND PISTAZIEN (ENTHÄLT: MILCH, PISTAZIE). VEGANE VARIANTE ENTHÄLT: SOJA, MANDELN, CASHEWKERNE)

EINGELEGTES GEMÜSE – HAUSGEMACHTES PICKLES

WEINBLÄTTER GEFÜLLT MIT REIS IN GERÄUCHERTER TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE –
SERVIERT MIT EINER REICHHALTIGEN, RAUCHIGEN SAUCE

KARTOFFELN MIT ZA'ATAR & ZITRONENZESTE –
GERÖSTETE KARTOFFELN MIT ZA'ATAR UND FRISCHER ZITRONENZESTE (ENTHÄLT: SESAM)

ROTKOHL-, TRAUBEN-, FETA- & WEIZENSALAT –
EIN FRISCHER UND SAFTIGER SALAT MIT SÜSS-SÄUERLICHEM DRESSING UND WEIZENKÖRNERN (ENTHÄLT: GLUTEN, SOJA, MILCHPRODUKTE). GLUTENFREI: OHNE WEIZEN. VEGAN: OHNE FETA.

VEGANER KEBAB AUF BLUMENKOHLPÜREE –
SAFTIGE, SOJABASIIERTEN KEBABS – AUSSEN KNUSPRIG, INNEN ZART – SERVIERT AUF EINER FEINEN BLUMENKOHLCREME (ENTHÄLT: SOJA, SESAM)

PALÄSTINENSISCHE SHEPHERD'S PIE MIT TAHINI & FERMENTIERTER MANGO-SAUCE –
EIN HERZHAFTER Eintopf aus Gemüse und Hülsenfrüchten in goldbraunem Teig, serviert mit Tahini und fermentierter Mango-Sauce (enthält: Gluten, Sesam, Soja, Knoblauch).
GLUTENFREIE VERSION VERFÜGBAR.

MALABI MIT PISTAZIE & ORANGENBLÜTE
EINE SAMTIGE VEGANE VARIANTE DES KLASSISCHEN NAHOST-DESSERTS, VERFEINERT MIT ORANGENBLÜTE, BEERENSAUCE UND PISTAZIEN (ENTHÄLT: PISTAZIE, MANDELN).



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+

Dinner Menu

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

33 € per person for 2+ guests. 40 € for a single guest

HOUSE BREAD + MEZZE

A COLORFUL STARTER PLATTER WITH A VARIETY OF MEZZE, SERVED WITH HANDMADE BREAD (CONTAINS: GLUTEN). GLUTEN-FREE AVAILABLE (+€2).
EXTRA BREAD AND MEZZE AVAILABLE UPON REQUEST

FIRE-ROASTED EGGPLANT & PEPPER - CHARRED OVER AN OPEN FLAME WITH OLIVE OIL & GARLIC

BEETROOT TAHINI - CREAMY TAHINI BLENDED WITH ROASTED BEETROOT (CONTAINS: SESAME).

SPICY CHILI JAM

HUMMUS – SMOOTH AND CREAMY (CONTAINS: SESAME).

LABNEH & APRICOT – A SURPRISING COMBINATION OF TANGY PALESTINIAN CREAM CHEESE MADE FROM YOGURT, APRICOT JAM AND PISTACHIOS (CONTAINS: DAIRY, PISTACHIO).
VEGAN VERSION AVAILABLE, MADE FROM NUTS (CONTAINS: SOY, ALMONDS, CASHEWS).

PICKLES – HANDMADE PICKLED VEGETABLES

VINE LEAVES STUFF MIT RICE IN SMOKED TOMATO-PEPPER SAUCE –
SERVED WITH A RICH, SMOKY SAUCE

POTATO WITH ZA'ATAR & LEMON ZEST

ROASTED POTATOES TOSSED WITH ZA'ATAR AND FRESH LEMON ZEST (CONTAINS: SESAME).

RED CABBAGE, GRAPE, FETA & WHEAT SALAD

A FRESH AND JUICY SALAD WITH SWEET AND TANGY DRESSING AND WHEAT GRAINS (CONTAINS: GLUTEN, SOY, DAIRY). GLUTEN-FREE: WITHOUT WHEAT. VEGAN: WITHOUT FETA

VEGAN KEBAB ON CAULIFLOWER PURÉE

JUICY SOY-BASED KEBABS – CRISPY ON THE OUTSIDE, TENDER INSIDE – SERVED ON A SMOOTH CAULIFLOWER CREAM (CONTAINS: SOY, SESAME).

PALESTINIAN SHEPHERD'S PIE WITH TAHINI & FERMENTED MANGO SAUCE

A HEARTY VEGETABLE AND LEGUME STEW WRAPPED IN GOLDEN PASTRY, SERVED WITH TAHINI AND FERMENTED MANGO SAUCE (CONTAINS: GLUTEN, SESAME, SOY, GARLIC).
GLUTEN-FREE VERSION AVAILABLE.

PISTACHIO & ORANGE BLOSSOM MALABI

A SILKY VEGAN VERSION OF THE CLASSIC MIDDLE EASTERN DESSERT, FLAVORED WITH ORANGE BLOSSOM AND TOPPED WITH BERRY SAUCE AND PISTACHIOS (CONTAINS: PISTACHIO, ALMONDS).