



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 Lunch-Angebot ist eine Einladung zum Genießen - lebendig, bunt und voller Geschmack.

Die Gerichte sind inspiriert von der palästinensischen und israelischen Küche, geprägt von Traditionen, Erinnerungen und der Sehnsucht nach Heimat. Alles wird frisch zubereitet, ideal zum Teilen - oder ganz für dich allein.

Mittagskarte

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

STARTERS AND SALADS

AUBERGINE & PAPRIKA ÜBER OFFENER FLAMME GERÖSTET – 4 € / 7 €
ÜBER FEUER GERÖSTET MIT OLIVENÖL UND KNOBLAUCH

ROTE-BETE-TAHINI – 3 € / 6 €
CREMIGE TAHINI GEMISCHT MIT GERÖSTETER ROTER BETE (ENTHÄLT: SESAM)

SCHARFE CHILI-MARMELADE – 3 €
UNSERE HAUSGEMACHTE CHILI-MARMELADE – SÜSS, RAUCHIG UND SCHARF

LABNEH & APRIKOSE – 4,50 €
PALÄSTINENSISCHER JOGHURT-FRISCHKÄSE MIT APRIKOSENMARMELADE UND PISTAZIEN
(ENTHÄLT: MILCH, PISTAZIEN)
VEGANE VERSION: MIT PFLANZLICHEM FRISCHKÄSE (ENTHÄLT: SOJA, MANDELN, CASHEWKERNE)

EINGELEGTES GEMÜSE & OLIVEN – 4 €
HAUSGEMACHTE, SAISONALE PICKLES

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER IN TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE – 4 € (3 STÜCK) / 6 € (6 STÜCK)
WARM SERVIERT IN EINER RAUCHIGEN, WÜRZIGEN SAUCE

KARTOFFELN MIT ZA'ATAR & ZITRONENZESTE – 4 € (200 ML) / 7 € (400 ML)
GERÖSTETE KARTOFFELN MIT ZA'ATAR UND FRISCHER ZITRONENZESTE (ENTHÄLT: SESAM)

ROTKOHL-, TRAUBEN-, FETA- & WEIZENSALAT – 12 €
FRISCHER SALAT MIT TRAUBEN, FETA, WEIZENKÖRNERN UND SÜSS-SÄUERLICHEM DRESSING
(ENTHÄLT: GLUTEN, SOJA, MILCH)
GLUTENFREI: OHNE WEIZEN | VEGAN: OHNE FETA

Mittagskarte

HAUPTGERICHTE

VEGANER KEBAB AUF BLUMENKOHLPÜREE – 18 €

SAFTIGE, SOJABASIIERTEN KEBABS – AUSSEN KNUSPRIG, INNEN ZART – SERVIERT AUF FEINER BLUMENKOHLCREME (ENTHÄLT: SOJA, SESAM)

PALÄSTINENSISCHE SHEPHERD'S PIE MIT TAHINI & FERMENTIERTER MANGO-SAUCE – 11 €

HERZHAFTER EINTOPF AUS GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTEN IN GOLDBRAUNER KRUSTE, SERVIERT MIT TAHINI UND FERMENTIERTER MANGO-SAUCE (ENTHÄLT: GLUTEN, SESAM, SOJA, KNOBLAUCH)
GLUTENFREIE VERSION VERFÜGBAR

HUMMUS-GERICHTE

ALLE HUMMUS-GERICHTE WERDEN MIT HANDGEMACHTEM PITABROT SERVIERT.

KLASSISCHER HUMMUS – 11,50 €

CREMIGES KICHERERBSENPÜREE MIT TAHINI, OLIVENÖL UND WARMEN KICHERERBSEN
(ENTHÄLT: SESAM, GLUTEN)

MASABACHA – 13,00 €

WARME KICHERERBSEN IN ZITRONEN-KNOBLAUCH-SAUCE ÜBER CREMIGEM HUMMUS, GARNIERT MIT TAHINI, PICKLES UND POCHIERTEM EI (ENTHÄLT: SESAM, EIER, GLUTEN)

LIBANESISCHER HUMMUS MIT WEINBLÄTTERN & MATBUCHA – 14,00 €

HUMMUS MIT GEFÜLLTEN WEINBLÄTTERN UND WÜRZIGER TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE
(ENTHÄLT: SESAM, GLUTEN)

SHAKSHUKA-HUMMUS – 13,50 €

HUMMUS MIT TOMATEN-PAPRIKA-SHAKSHUKA UND POCHIERTEM EI (ENTHÄLT: SESAM, EIER, GLUTEN)

HUMMUS MIT VEGANEM SOJA-“HACK” – 16,00 €

HUMMUS MIT GEWÜRZTEM, SOJABASIIERTEM HACK, GOLDENER TAHINI UND FRISCHEN KRÄUTERN
(ENTHÄLT: SESAM, SOJA, GLUTEN)

DESSERT

MALABI MIT PISTAZIE & ORANGENBLÜTE – 7,00 €

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

SCHOKO-KARDAMOM-MOUSSE MIT TAHINI-KEKSEN – 7,00 €

LUFTIGES MOUSSE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MIT KARDAMOM, SERVIERT MIT TAHINI-KEKSEN
(ENTHÄLT: GLUTEN, MILCH, SESAM)



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 deeply rooted culinary traditions and a great love for hospitality. What began as a shared dream is now a place where the flavors, spices, and cooking techniques of our mothers, fathers, and grandparents come to life in the heart of Berlin.

From the very beginning, we have been guided by the values of coexistence, pluralism, and mutual respect. Our team embodies these ideals in the most wonderful way: women, men, and queer people from Israel, Palestine, the Middle East, Africa, and Asia - all working together under one roof in harmony. One thing is clear: racism, homophobia, and transphobia have no place at Kanaan. We celebrate diversity - in people, in cultures, and on the plate.

Our lunch menu is an invitation to enjoy - vibrant, colorful, and full of flavor.

The dishes are inspired by Palestinian and Israeli cuisine, shaped by traditions, memories, and the longing for home. Everything is freshly prepared, perfect for sharing - or just for yourself.

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

STARTERS AND SALADS

EGGPLANT & BELL PEPPER ROASTED OVER OPEN FLAME – €4 / €7
ROASTED OVER FIRE WITH OLIVE OIL AND GARLIC

BEETROOT TAHINI – €3 / €6
CREAMY TAHINI BLENDED WITH ROASTED BEETROOT (CONTAINS: SESAME)

SPICY CHILI JAM – €3
OUR SIGNATURE CHILI JAM – SWEET, SMOKY, AND SPICY

LABNEH & APRICOT – €4.50
PALESTINIAN YOGURT CHEESE WITH APRICOT JAM AND PISTACHIOS (CONTAINS: MILK, PISTACHIO)
VEGAN VERSION: WITH PLANT-BASED CREAM CHEESE (CONTAINS: SOY, ALMONDS, CASHEW NUTS)

PICKLED VEGETABLES & OLIVES – €4
HOMEMADE SEASONAL PICKLES

STUFFED VINE LEAVES IN TOMATO-PEPPER SAUCE – €4 (3 PCS) / €6 (6 PCS)
SERVED WARM IN A RICH, SMOKY SAUCE

POTATOES WITH ZA'ATAR & LEMON ZEST – €4 (200 ML) / €7 (400 ML)
ROASTED POTATOES WITH ZA'ATAR AND FRESH LEMON ZEST
(CONTAINS: SESAME)

RED CABBAGE, GRAPE, FETA & WHEAT SALAD – €12
FRESH SALAD WITH GRAPES, FETA, WHOLE WHEAT GRAINS, AND SWEET-SOUR DRESSING
(CONTAINS: GLUTEN, SOY, MILK)
GLUTEN-FREE: WITHOUT WHEAT | VEGAN: WITHOUT FETA

Lunch Menu

MAIN COURSES

VEGAN KEBAB ON CAULIFLOWER PURÉE – €18

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

PALESTINIAN SHEPHERD’S PIE WITH TAHINI & FERMENTED MANGO SAUCE – €11

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

HUMMUS DISHES

ALL HUMMUS DISHES ARE SERVED WITH HANDMADE PITA BREAD

CLASSIC HUMMUS – €11.50

SMOOTH CHICKPEA PURÉE WITH TAHINI, OLIVE OIL, AND WARM CHICKPEAS
(CONTAINS: SESAME, GLUTEN)

HUMMUS MASABACHA – €13

WARM CHICKPEAS IN GARLIC-LEMON SAUCE OVER CREAMY HUMMUS, TOPPED WITH TAHINI, PICKLES, AND A SOFT POACHED EGG
(CONTAINS: SESAME, EGGS, GLUTEN)

LEBANESE HUMMUS WITH VINE LEAVES & MATBUCHA – €14

HUMMUS TOPPED WITH STUFFED VINE LEAVES AND A RICH TOMATO-PEPPER SAUCE
(CONTAINS: SESAME, GLUTEN)

HUMMUS SHAKSHUKA – €13.50

HUMMUS TOPPED WITH TOMATO-PEPPER SHAKSHUKA AND A POACHED EGG
(CONTAINS: SESAME, EGGS, GLUTEN)

HUMMUS WITH VEGAN SOY “MEAT” – €16

HUMMUS WITH SPICED SOY-BASED GROUND “MEAT,” GOLDEN TAHINI, AND FRESH HERBS (CONTAINS: SESAME, SOY, GLUTEN)

DESSERTS

MALABI WITH PISTACHIO & ORANGE BLOSSOM – €7

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

CHOCOLATE & CARDAMOM MOUSSE WITH TAHINI COOKIES – €7

FLUFFY DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH CARDAMOM, SERVED WITH TAHINI COOKIES
(CONTAINS: GLUTEN, MILK, SESAME)