



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 Brunch-Angebot ist eine kulinarische Liebeserklärung an das Teilen. Inspiriert von traditionellen Frühstückstischen aus Tel Aviv, Haifa, Nablus oder Ramallah, servieren wir eine bunte Auswahl an frischen, aromatischen Speisen – süß und salzig, warm und kalt, klassisch und modern interpretiert.

Alles wird frisch zubereitet, mit hochwertigen Zutaten, großem Respekt vor den Ursprüngen und einer großen Portion Herz. Ein Brunch bei Kanaan ist mehr als eine Mahlzeit – es ist ein gemeinsames Genusserlebnis, das verbindet.

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

Brunch Menü

ISRAELISCH-PALÄSTINENSISCHES BRUNCH:
SHARING-MENÜ ZUM GEMEINSAMEN GENIEßEN FÜR ALLE GÄSTE

SAMSTAG-SONNTAG, 11:00-16:00 UHR

25 € pro Person bei 2 oder mehr Gästen. 30 € bei Einzelperson

MEZZE-VORSPEISEN:

HUMMUS: CREMIG UND MILD (ENTHÄLT: SESAM)

LABNEH MIT Roter Bete, Granatapfel & Datteln: JOGHURTKÄSE MIT GERÖSTETER Roter Bete, Granatapfelkernen und Datteln (ENTHÄLT: MILCH)
VEGANE VARIANTE MIT PFLANZLICHEM FRISCHKÄSE (ENTHÄLT: SOJA, MANDELN, CASHEWKERNE)

SAISONALER SALAT: ARABISCHER BLATTSALAT, GURKE, GRÜNE FEIGEN, GRÜNE MANDELN UND PISTAZIEN IN DILL-AIOLI, MIT ODER OHNE SCHAFSKÄSE (ENTHÄLT: WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN, SOJA, [MILCH BEI KÄSE])

GERÖSTETE BLUMENKOHLRÖSCHEN MIT GRÜNER TAHINI: FRITTIERTER BLUMENKOHL MIT GRÜNER KRÄUTER-TAHINI (ENTHÄLT: SESAM)

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER: SERVIERT IN GERÄUCHERTER TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE

EINGELEGTES GEMÜSE & OLIVEN: HAUSGEMACHTE PICKLES UND MARINIERTER OLIVEN

AUBERGINE & PAPRIKA: ÜBER OFFENER FLAMME GERÖSTET MIT OLIVENÖL UND KNOBLAUCH

FETA MIT ZA'ATAR: WEISSKÄSE MIT ZA'ATAR-GEWÜRZ (ENTHÄLT: MILCH, SESAM)

BROTKORB: HAUSGEMACHTE BROTAUSWAHL MIT ZA'ATAR-BUTTER UND SAFRAN-BUTTER (ENTHÄLT: GLUTEN, MILCH, SESAM)

HAUPTGERICHT – BITTE EINES WÄHLEN:

SHAKSHUKA: EIER IN WÜRZIGER TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE POCHIERT (ENTHÄLT: EIER)
* **VEGANE VARIANTE:** AUF TOFU-BASIS (ENTHÄLT: SOJA)

PALÄSTINENSISCHER HERZHAFTER TOAST: TOAST IM FRENCH-TOAST-STIL MIT LABANEH, ZA'ATAR UND POCHIERTEM EI (ENTHÄLT: GLUTEN, SESAM, PISTAZIE, EIER, MILCH)
* **VEGANE VARIANTE:** NUSSBASIERTER LABANEH UND TAHINI STATT EI (ENTHÄLT: GLUTEN, SESAM, PISTAZIE, SOJA, MANDEL, CASHEW)

ISRAELISCHER SÜSSER TOAST: FRENCH TOAST MIT PUDERZUCKER, PISTAZIENCREME UND Roter GRÜZE (ENTHÄLT: GLUTEN, SESAM, EIER, MILCH, PISTAZIE)

HUMMUS MASABACHA MIT POCHIERTEM EI: WARME KICHERERBSEN MIT TAHINI UND POCHIERTEM EI (ENTHÄLT: SESAM, EIER)
* **VEGANE VARIANTE:** MIT AUBERGINE ODER KARTOFFEL STATT EI



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 has become 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 brunch menu is a culinary love letter to the art of sharing. Inspired by traditional breakfast tables in Tel Aviv, Haifa, Nablus, or Ramallah, we serve a vibrant selection of fresh, flavorful dishes – sweet and savory, warm and cold, both classic and creatively reimagined.

Everything is freshly prepared, using high-quality ingredients, with great respect for origins – and a big helping of heart.

Brunch at Kanaan is more than just a meal – it's a shared experience that brings people together.

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

Brunch Menu

ISRAELI-PALESTINIAN BRUNCH:
SHARING MENU FOR ALL GUESTS TO ENJOY TOGETHER
SATURDAY-SUNDAY 11:00-16:00 UHR

25 € per person for 2+ guests. 30 € for a single guest

MEZZE STARTERS:

HUMMUS: SMOOTH AND CREAMY (CONTAINS: SESAME)

LABNEH WITH BEETROOT, POMEGRANATE & DATES: TANGY YOGURT CHEESE WITH ROASTED BEETROOT, POMEGRANATE SEEDS AND DATES (CONTAINS: MILK)
VEGAN VERSION: WITH PLANT-BASED CREAM CHEESE (CONTAINS: SOY, ALMOND, CASHEW)

SEASONAL SALAD: ARAB LETTUCE, CUCUMBER, GREEN FIGS, GREEN ALMONDS AND PISTACHIOS IN DILL AIOLI, WITH OR WITHOUT SHEEP CHEESE (CONTAINS: WALNUT, ALMOND, PISTACHIO, SOY, [MILK IF WITH CHEESE])

CRISPY CAULIFLOWER WITH GREEN TAHINI: FRIED CAULIFLOWER FLORETS WITH HERBY GREEN TAHINI (CONTAINS: SESAME)

STUFFED VINE LEAVES: SERVED IN SMOKED TOMATO AND PEPPER SAUCE

PICKLED VEGETABLES & OLIVES: HOMEMADE SEASONAL PICKLES AND MARINATED OLIVES

EGGPLANT & BELL PEPPER: ROASTED OVER OPEN FLAME WITH OLIVE OIL AND GARLIC

FETA WITH ZA'ATAR: CHEESE TOPPED WITH ZA'ATAR (CONTAINS: MILK, SESAME)

BREAD BASKET: HOMEMADE BREADS SERVED WITH ZA'ATAR BUTTER AND SAFFRON BUTTER (CONTAINS: GLUTEN, MILK, SESAME)

MAIN DISH – CHOOSE ONE:

SHAKSHUKA: POACHED EGGS IN A SPICED TOMATO AND BELL PEPPER SAUCE (CONTAINS: EGGS)
* **VEGAN VERSION:** TOFU-BASED (CONTAINS: SOY)

PALESTINIAN SAVORY TOAST: FRENCH TOAST STYLE BREAD WITH LABANEH, ZA'ATAR, POACHED EGG (CONTAINS: GLUTEN, SESAME, PISTACHIO, EGGS, MILK)
* **VEGAN VERSION:** NUT-BASED LABANEH AND TAHINI INSTEAD OF EGG (CONTAINS: GLUTEN, SESAME, PISTACHIO, SOY, ALMOND, CASHEW)

ISRAELI SWEET TOAST: FRENCH TOAST STYLE BREAD WITH SUGAR POWDER, PISTACHIO CREAM, MASHED BERRIES (CONTAINS: GLUTEN, SESAME, EGGS, MILK, PISTACHIOS)

HUMMUS MASABACHA WITH POACHED EGG: WARM CHICKPEAS, TAHINI AND A SOFT POACHED EGG (CONTAINS: SESAME, EGGS)
* **VEGAN VERSION:** EGGPLANT OR POTATO INSTEAD OF EGG