



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.

KANAAN VERWENDET PREMIUM-TAHINI ALLE UNSERE DIPS SIND HAUSGEMACHT

BEI GRUPPEN VON 8+ GÄSTEN WIRD EINE 10% SERVICEPAUSCHALE ERHOBEN

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

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

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)

LABANEH MIT ROTER BETE, GRANATAPFEL & DATTELN – 100G 2,00 € / 500G 7,00 €
EINE ÜBERRASCHENDE KOMBINATION AUS SÄUERLICHEM PALÄSTINENSISCHEM FRISCHKÄSE AUS JOGHURT, GERÖSTETER ROTER BETE, GRANATAPFELKERNEN UND SÜSSEN DATTELN (ENTHÄLT: MILCH).
VEGANE VARIANTE (ENTHÄLT: SOJA, MANDELN, CASHEWKERNE)

SAISONALER SALAT – 12,50 €
ARABISCHER BLATTSALAT, ZUCCHINI, FRISCHE GURKE, GRÜNE FEIGEN, GRÜNE MANDELN, ORANGE UND PISTAZIEN IN VEGANER AIOLI MIT DILL. WAHLWEISE MIT ODER OHNE SCHAFSKÄSE. (ENTHÄLT: WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN, SOJA, [MILCH BEI KÄSE])

GOLDENE BLUMENKOHLRÖSCHEN MIT GRÜNER TAHINI – 9 €
AUSGEBACKENE BLUMENKOHLRÖSCHEN MIT CREMIGER, KRÄUTERFRISCHER GRÜNER TAHINI
(ENTHÄLT: SESAM)

EXTRAS

FALAFELBÄLLCHEN – 3 STK 6,00 € / 6 STK 9,00 €

GRÜNE TAHINI - 2,00 €

EXTRA BREAD / PITA - 2,00 €

Mittagskarte

HAUPTGERICHTE

VEGANE SHAWARMA AUF KURKUMA-REIS MIT GERÖSTETEM BROKKOLI & PAPRIKA – 16,00 €
PFLANZLICHE SHAWARMA MIT MANGO-ORANGE-WÜRZE, SERVIERT AUF KURKUMA-REIS MIT GERÖSTETEM GEMÜSE (ENTHÄLT: SOJA, SESAM)

GEFÜLLTE ZWIEBEL IN GRANATAPFEL-TOMATEN-SAUCE – 16,00 €
ZARTE ZWIEBELN MIT WÜRZIGER FÜLLUNG AUS ÄGYPTISCHEM REIS UND PFLANZLICHEM HACK, GESCHMORT IN FRUCHTIGER SAUCE (ENTHÄLT: SOJA)

FALAFEL TELLER – 15,50 €
FALAFELBÄLLCHEN MIT OFENKARTOFFELN, EINGELEGTEM GEMÜSE UND HUMMUS (ENTHÄLT: SESAM, GLUTEN)

HUMMUS-GERICHTE

ALLE HUMMUS-GERICHTE WERDEN MIT HANDGEMACHTEM PITABROT SERVIERT.

KLASSISCHER HUMMUS – 11,50 €
CREMIGES KICHERERBSENPUREE 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, SOJABASIERTEM 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

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

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)

LABANEH WITH BEETROOT, POMEGRANATE & DATES – 100G €2,00 / 500G €7,00
A SURPRISING COMBINATION OF TANGY PALESTINIAN YOGURT CHEESE WITH ROASTED BEETROOT,
POMEGRANATE SEEDS, AND SWEET DATES (CONTAINS: MILK).
VEGAN VERSION (CONTAINS: SOY, ALMONDS, CASHEWS)

SEASONAL SALAD – €12.50
ARAB LETTUCE LEAVES, ZUCCHINI, FRESH CUCUMBER, GREEN FIGS, GREEN ALMONDS, ORANGE AND
PISTACHIOS IN VEGAN DILL AIOLI. SERVED WITH OR WITHOUT SHEEP CHEESE. (CONTAINS: WALNUTS,
ALMONDS, PISTACHIOS, SOY, [MILK IF WITH CHEESE])

CRISPY CAULIFLOWER WITH GREEN TAHINI – €9
GOLDEN-FRIED CAULIFLOWER FLORETS WITH A CREAMY GREEN TAHINI (CONTAINS: SESAME)

EXTRAS

FALAFEL BALLS – 3 PIECES 6,00 € / 6 PIECES 9,00 €

GREEN TAHINI - 2,00 €

EXTRA HAUSBROT / PITA - 2,00 €

Lunch Menu

MAIN COURSES

VEGAN SHAWARMA ON TURMERIC RICE WITH ROASTED BROCCOLI & PEPPERS – €16

PLANT-BASED SHAWARMA WITH MANGO-ORANGE SEASONING, SERVED ON TURMERIC RICE WITH ROASTED VEGETABLES (CONTAINS: SOY, SESAME)

STUFFED ONION WITH EGYPTIAN RICE & VEGAN MINCE IN POMEGRANATE-TOMATO SAUCE – €16

TENDER ONIONS FILLED WITH SPICED EGYPTIAN RICE AND PLANT-BASED MINCE, BRAISED IN A FRUITY POMEGRANATE AND TOMATO SAUCE (CONTAINS: SOY)

FALAFEL PLATE – €15.50

FALAFEL BALLS WITH ROASTED POTATOES, PICKLED VEGETABLES AND HUMMUS (CONTAINS: SESAME, GLUTEN)

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)