



## **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 VORSPEISETeller 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

### SCHARFE CHILI-MARMELADE

**HUMMUS – SANFT UND CREMIG (ENTHÄLT: SESAM)**

**LABNEH MIT ROTER BETE, GRANATAPFEL & DATTELN –** EINE ÜBERRASCHENDE KOMBINATION AUS SÄUERlichem PALÄSTINENSISCHEM FRISCHKÄSE AUS JOGHURT, GERÖSTETER ROTER BETE, GRANATAPFELKERNEN UND SÜßEN DATTELN (ENTHÄLT: MILCH).  
VEGANE VARIANTE (ENTHÄLT: SOJA, MANDELN, CASHEWKERNE)

### HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE & OLIVEN

**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)

### SAISONALER SALAT –

ARABISCHER BLATTSALAT, ZUCCHINI, FRISCHE GURKE, GRÜNE FEIGEN, GRÜNE MANDELN, ORANGNE 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)

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

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

### 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*

## HOMEMADE BREAD + MEZZE

A COLORFUL APPETIZER PLATTER WITH A SELECTION OF MEZZE, SERVED WITH HANDMADE BREAD (CONTAINS: GLUTEN). GLUTEN-FREE OPTION AVAILABLE (+€2).  
ADDITIONAL BREAD AND MEZZE AVAILABLE UPON REQUEST.

**FIRE-ROASTED EGGPLANT & PEPPER** – ROASTED OVER OPEN FLAME WITH OLIVE OIL AND GARLIC

## SPICY CHILI JAM

**HUMMUS** – SMOOTH AND CREAMY (CONTAINS: SESAME)

**LABANEH WITH BEETROOT, POMEGRANATE & DATES** –

A SURPRISING COMBINATION OF TANGY PALESTINIAN YOGURT CHEESE WITH ROASTED BEETROOT, POMEGRANATE SEEDS, AND SWEET DATES (CONTAINS: MILK).  
VEGAN VERSION (CONTAINS: SOY, ALMONDS, CASHEWS)

## HOUSE-MADE PICKLED VEGETABLES & OLIVES

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

**POTATOES WITH ZA'ATAR & LEMON ZEST** –

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

## SEASONAL SALAD –

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])

**GOLDEN CAULIFLOWER WITH GREEN TAHINI** –

OVEN ROASTED CAULIFLOWER FLORETS WITH A CREAMY GREEN TAHINI (CONTAINS: SESAME)

**VEGAN SHAWARMA ON TURMERIC RICE WITH ROASTED BROCCOLI & PEPPERS** –

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** –

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

**MALABI WITH PISTACHIO & ORANGE BLOSSOM** –

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