



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

FENCHELSALAT MIT ROTE-BETE- UND MANGOLDBLÄTTER

MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH, ZITRONE, ZA'ATAR UND FETAKÄSE

(ENTHÄLT: MILCH, SESAM, VEGANE VERSION OHNE KÄSE)

HUMMUS MIT SÜSSKARTOFFEL & KÜRBIS MIT ISRAELISCHER BAHARAT-GEWÜRZMISCHUNG

(ENTHÄLT: SESAM)

BLUMENKOHLSUPPE

GEKOCHT IN WURZELGEMÜSEFOND, GEWÜRZT MIT OLIVENÖL UND SUDANESISCHEM CHILI

(ENTHÄLT: SESAM)

GERÖSTETE AUBERGINE MIT GRANATAPFEL-AIOLI DRESSING

(ENTHÄLT: SOJA)

IM OFEN GERÖSTETE KARTOFFELN MIT OLIVENÖL & ZA'ATAR

(ENTHÄLT: SESAM)

HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE & OLIVEN

LABANEH MIT ROTE-BETE-SALAT: JOGHURTKÄSE MIT ERDIGER Roter Bete

(ENTHÄLT: MILCH, PISTAZIEN, VEGANE VERSION - ROTE-BETE-SALAT OHNE LABANEH)

PILZ-KRÄUTER-KÖFTE MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN: SERVIERT AUF COUSCOUS IN

WURZELGEMÜSEFOND

(ENTHÄLT: WEIZEN)

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER & ZWIEBELN MIT GEWÜRZTEM REIS, SOJA-HACK UND KRÄUTERN

(ENTHÄLT: SOJA)

LABNEH-KÄSEKUCHENCREME MIT PISTAZIE

(ENTHÄLT: WEIZEN, MILCH, PISTAZIE)

ODER

VEGANES PISTAZIENMOUSSE

(ENTHÄLT: PISTAZIE, SOJA)



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.

FENNEL SALAD WITH BEETROOT & CHARD LEAVES

SERVED WITH OLIVE OIL, GARLIC, LEMON, ZA'ATAR AND FETA CHEESE
(CONTAINS: MILK, SESAME. VEGAN VERSION WITHOUT CHEESE)

SWEET POTATO & PUMPKIN HUMMUS

SEASONED WITH ISRAELI BAHARAT SPICE BLEND (CONTAINS: SESAME)

CAULIFLOWER-TAHINI SOUP

COOKED IN A ROOT VEGETABLE BROTH, SEASONED WITH OLIVE OIL & SUDANESE CHILI PEPPER
(CONTAINS: SESAME)

FIRE-ROASTED EGGPLANT WITH POMEGRANATE AIOLI DRESSING

(CONTAINS: SOY)

OVEN-ROASTED POTATOES WITH OLIVE OIL AND ZA'ATAR

(CONTAINS: SESAME)

HOUSE-MADE, SEASONAL PICKLES AND MARINATED OLIVES

LABNEH WITH BEETROOT SALAD

CREAMY YOGURT CHEESE WITH EARTHY BEETROOT
(CONTAINS: MILK, PISTACHIOS, VEGAN VERSION: BEETROOT SALAD WITHOUT LABANEH)

MUSHROOM PATTIES WITH CARAMELIZED ONIONS

SERVED ON COUSCOUS IN VEGETABLE BROTH (CONTAINS: WHEAT)

STUFFED VINE LEAVES & ONIONS: FILLED WITH VEGAN MEAT, SEASONED RICE AND HERBS

SERVED IN TOMATO-PEPPER SAUCE WITH POMEGRANATE
(CONTAINS SOY)

LABANEH CHEESECAKE CREAM WITH PISTACHIO

(CONTAINS: WHEAT, MILK, PISTACHIO)

OR

VEGAN PISTACHIO MOUSSE

(CONTAINS: PISTACHIO, SOY)