



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

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

STARTERS AND SALADS

AUBERGINENSALAT MIT VEGANER MAYO – KLEIN 3,50 € / GROSS 6 €
GERÖSTETE AUBERGINE MIT CREMIGER, EIFREIER VEGANER MAYO (ENTHÄLT: SOJA)

SCHARFER AUBERGINENSALAT – KLEIN 3,50 € / GROSS 6 €
GERÖSTETE AUBERGINE IN WÜRZIGER TOMATEN-CHILI-SAUCE

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER – 3 STK. 4 € / 6 STK. 6 €
WARM SERVIERT IN TOMATEN-PAPRIKA-GRANATAPFEL-SAUCE

LABNEH MIT ROTER BETE & PISTAZIEN – KLEIN 2,50 € / GROSS 7 €
JOGHURTFRISCHKÄSE MIT ROTER BETE UND PISTAZIEN (ENTHÄLT: MILCH, PISTAZIEN)

OFENKARTOFFELN MIT OLIVENÖL UND ZA'ATAR – KLEIN 2,50 € / GROSS 7 €
(ENTHÄLT: SESAM)

FENCHEL-BETE-SALAT – 12 €
FENCHELSALAT MIT GEBACKENER BETE UND MANGOLD, OLIVENÖL, ZITRONE, KNOBLAUCH UND ZA'ATAR
(ENTHÄLT: MILCH [OPTIONAL], VEGANE OPTION VERFÜGBAR)

HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE & OLIVEN – 5,50 €
SAISONALE PICKLES UND MARINIERTER OLIVEN

KLASSISCHE TAHINI – KLEIN 2,50 €
FRISCH ZUBEREITETE SESAMPASTE (ENTHÄLT: SESAM)

HAUSBROT – 2,50 €
WEICHES, HANDGEMACHTES BROT (ENTHÄLT: GLUTEN)

WARME HAUPTGERICHTE

GEFÜLLTE ZWIEBEL & WEINBLÄTTER – 19 €
ZARTE ZWIEBELN UND WEINBLÄTTER GEFÜLLT MIT KRÄUTERREIS, GESCHMORT IN TOMATEN-PAPRIKA-GRANATAPFEL-SAUCE. SERVIERT MIT HAUSBROT (ENTHÄLT: GLUTEN)

PILZ-BÄLLCHEN AUF COUSCOUS – 19 €
PILZ-SOJA-BÄLLCHEN MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN IN KURKUMA-KREUZKÜMMEL-KNOBLAUCH-ZWIEBEL-SAUCE, SERVIERT AUF COUSCOUS IN WURZELGEMÜSEBRÜHE (ENTHÄLT: WEIZEN, SOJA)

Mittagskarte

HUMMUS-GERICHTE

ALLE HUMMUS-GERICHTE WERDEN MIT HANDGEMACHTEM PITABROT SERVIERT.

GLUTENFREIE PITA AUF WUNSCH: +2 €

KLASSISCHER HUMMUS – 11,50 €

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

HUMMUS MIT KÜRBIS & SÜSSKARTOFFEL – 13 €

HUMMUS MIT GERÖSTETEM KÜRBIS UND SÜSSKARTOFFEL, GEWÜRZT MIT ISRAELISCHEM BAHARAT.
(ENTHÄLT: SESAM, GLUTEN)

HUMMUS MIT AUBERGINE – 14 €

MIT GERÖSTETEM BABA GANOUSH UND SCHARFEM AUBERGINEN-CHILI-TOMATEN-PAPRIKA-SALAT.
WAHLWEISE MIT POCHIERTEM EI (ENTHÄLT: SESAM, GLUTEN, EI [OPTIONAL])

MASABACHA-HUMMUS – 13 €

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

HUMMUS MIT SHAKSHUKA – 14 €

TOMATEN-PAPRIKA-SHAKSHUKA ÜBER HUMMUS, SERVIERT MIT POCHIERTEM EI
(ENTHÄLT: SESAM, EI, GLUTEN)

HUMMUS MIT FALAFEL – 15 €

MIT FALAFELBÄLLCHEN, OFENKARTOFFELN, PICKLES UND TAHINI (ENTHÄLT: SESAM, GLUTEN)

LIBANESISCHER HUMMUS MIT WEINBLÄTTERN – 14 €

MIT 4 WARMEN WEINBLÄTTERN IN TOMATEN-PAPRIKA-GRANATAPFEL-SAUCE UND TAHINI
(ENTHÄLT: SESAM, GLUTEN)

HUMMUS MIT SOJA-PILZ-BÄLLCHEN – 18 €

HEISS SERVIERT MIT VEGANEN BÄLLCHEN AUS SOJA UND PILZEN, WAHLWEISE MIT POCHIERTEM EI
(ENTHÄLT: SESAM, GLUTEN, SOJA, EI [OPTIONAL])

DESSERTS

MALABI MIT PISTAZIE & ORANGENBLÜTE – 7 €

VEGANE VERSION DES KLASSISCHEN NAHOST-DESSERTS, MIT ORANGENBLÜTE, BEERENSAUCE UND
PISTAZIEN (ENTHÄLT: PISTAZIEN, MANDELN)

WEISSE SCHOKO-KÄSEKUCHEN-TARTE MIT BLAUBEEREN – 7 €

CREMIGE TARTE MIT WEISSER SCHOKOLADE UND BLAUBEEREN (ENTHÄLT: MILCH, WEIZEN, PISTAZIEN)

VEGANES PISTAZIENMOUSSE – 7 €

LUFTIGES MOUSSE AUS PISTAZIEN (ENTHÄLT: PISTAZIEN, 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 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

STARTERS AND SALADS

ALL SIDES AVAILABLE IN SMALL (S) OR LARGE (L) UNLESS OTHERWISE STATED.

EGGPLANT SALAD WITH VEGAN MAYO – S €3.50 / L €6

FIRE-ROASTED EGGPLANT WITH CREAMY VEGAN MAYO (EGG-FREE, CONTAINS: SOY)

SPICY EGGPLANT SALAD – S €3.50 / L €6

ROASTED EGGPLANT IN TOMATO-CHILI DRESSING

STUFFED VINE LEAVES – 3 PCS €4 / 6 PCS €6

SERVED WARM IN TOMATO-PEPPER-POMEGRANATE SAUCE

LABNEH WITH BEETROOT & PISTACHIO – S €2.50 / L €7

CREAMY YOGURT CHEESE WITH EARTHY BEETROOT AND PISTACHIOS (CONTAINS: MILK, PISTACHIO)

OVEN-ROASTED POTATOES WITH OLIVE OIL AND ZA'ATAR – S €2.50 / L €7

(CONTAINS: SESAME)

FENNEL & BEETROOT SALAD – €12

FENNEL SALAD WITH BAKED BEETROOT & CHARD LEAVES, OLIVE OIL, LEMON, GARLIC AND ZA'ATAR
(CONTAINS: MILK – OPTIONAL, VEGAN VERSION AVAILABLE)

PICKLED VEGETABLES & OLIVES – €5.50

HOUSE-MADE SEASONAL PICKLES AND MARINATED OLIVES

CLASSIC TAHINI – S €2.50

RICH SESAME TAHINI PASTE (CONTAINS: SESAME)

HOUSE BREAD – €2.50

SOFT, HANDMADE BREAD (CONTAINS: GLUTEN)

MAIN COURSES

STUFFED ONION & VINE LEAVES – €19

TENDER ONIONS AND VINE LEAVES FILLED WITH HERBED RICE, BRAISED IN TOMATO-PEPPER-POMEGRANATE SAUCE. SERVED WITH HOUSE BREAD (CONTAINS: GLUTEN)

MUSHROOM PATTIES ON COUSCOUS – €19

MUSHROOM AND SOY PATTIES WITH CARAMELIZED ONIONS IN TURMERIC-CUMIN-GARLIC-ONION SAUCE, SERVED ON ROOT VEGETABLE BROTH COUSCOUS (CONTAINS: WHEAT, SOY)

Lunch Menu

FRIDAY-SUNDAY 12:00-18:00

HUMMUS DISHES

ALL HUMMUS DISHES ARE SERVED WITH HANDMADE PITA BREAD (CONTAINS: GLUTEN). GLUTEN-FREE PITA AVAILABLE (+€2)

CLASSIC HUMMUS – €11.50

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

PUMPKIN & SWEET POTATO HUMMUS – €13

HUMMUS WITH ROASTED PUMPKIN AND SWEET POTATO, SEASONED WITH ISRAELI BAHARAT SPICE BLEND (CONTAINS: SESAME)

HUMMUS WITH EGGPLANT – €14

TOPPED WITH FIRE-ROASTED BABA GANOUSH AND SPICY EGGPLANT-CHILI-TOMATO-PAPRIKA SALAD, WITH OR WITHOUT A POACHED EGG (CONTAINS: SESAME, EGG [OPTIONAL])

MASABACHA HUMMUS – €13

WARM CHICKPEAS IN GARLIC-LEMON SAUCE OVER HUMMUS, WITH TAHINI, PICKLES, POACHED EGG (CONTAINS: SESAME, EGG)

HUMMUS WITH SHAKSHUKA – €14

WITH TOMATO AND BELL PEPPER SHAKSHUKA AND A POACHED EGG (CONTAINS: SESAME, EGG)

HUMMUS WITH FALAFEL – €15

TOPPED WITH FALAFEL BALLS, ROASTED POTATOES, PICKLES AND TAHINI (CONTAINS: SESAME)

LEBANESE HUMMUS WITH VINE LEAVES – €14

TOPPED WITH 4 WARM VINE LEAVES IN TOMATO-PEPPER-POMEGRANATE SAUCE AND TAHINI (CONTAINS: SESAME)

HUMMUS WITH SOY & MUSHROOM PATTIES – €18

SERVED HOT WITH VEGAN SOY-MUSHROOM PATTIES, WITH OR WITHOUT A POACHED EGG (CONTAINS: SESAME, SOY, EGG [OPTIONAL])

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)

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE TART WITH BLUEBERRIES – €7

CREAMY CHEESECAKE FILLING WITH WHITE CHOCOLATE AND BLUEBERRY TOPPING IN A DELICATE TART CRUST (CONTAINS: MILK, WHEAT, PISTACHIO)

VEGAN PISTACHIO MOUSSE – €7

FLUFFY VEGAN MOUSSE MADE FROM PISTACHIO (CONTAINS: PISTACHIO, SOY)