



## Deutsch

Willkommen in Kanaan, eine israelisch-palästinensischen Zusammenarbeit, die 2015 von Oz Ben David (Israel) und Jalil Dabit (Palästina) gegründet wurde.

Wir kommen beide aus Familien mit einer reichen kulinarischen Tradition und haben uns entschlossen, gemeinsam die Aromen, Gewürze und Kochmethoden, die wir von unseren Müttern, Vätern und Großeltern gelernt haben, nach Berlin zu bringen.

Zuhause nennen wir es "einen Tisch zu öffnen": der Tisch ist mit frischen Salaten, Dips, Soßen, Hummus, gegrilltem Fleisch und handgemachtem Pitabrot bedeckt. In unseren Restaurants kreieren wir dieses festliches Geschmackserlebnis und bringen es von der Levante ins Herz Berlins – in einer vegan-vegetarischen Version.

Wir nannten unser Projekt "Kanaan", der biblische Name der Region, die heute als Israel und Palästina bekannt ist, und als Erinnerung an den Geburtsort unseres Vaters Abraham und an die Tage, in denen wir alle als Brüder lebten, unter einem Gott, in einem Zelt. Wir wollten der Welt beweisen, dass ein Jude und ein Palästinenser friedlich zusammenarbeiten können und damit hoffentlich andere inspirieren.

Die Idee der Zusammenarbeit, des Zusammenlebens und des Pluralismus ist bis heute unser Leitbild. Unsere Mitarbeiter geben das schönste Beispiel für unsere Ideale: Männer, Frauen, LGBTQ-Menschen aus Israel, Palästina und den ganzen Nahen Osten, Asien und Afrika, die alle unter einem Dach in Harmonie mit Frieden und gegenseitigem Respekt zusammenarbeiten.

Rassismus, Homophobie oder Transphobie werden in Kanaan nicht toleriert!



## **Vorpseisen**

Babaganoush 7 €

Creme aus gerösteten Auberginen (1,2)

Weinblätter gefüllt mit Reis 7 €

(1)

Labaneh 6,50 €

palästinensischer Frischkäse (1,3)

Geröstete Paprikas mit Feta 5,5 €

Vegane version ohne Feta (1,3)

Sc'hug 6 €

würziges israelisch-jemenitisches Kräuterpesto (1,2)

Eingelegtes Gemüse 5,50 €

(1,2)

Kirschtomaten Confit 8 €

Confit mit Za'atar, Knoblauch und gegrilltem Ziegenkäse (1,3)

Matbucha 6,50 €

Piquante Tomaten-Paprikasoße (1,2)

Kanaan's hausgemachte Kartoffel 5,5€

Ofenkartoffeln mit Butter und Za'atar (1,2,3)

## **Hauptgerichte**

Hummus Classic 8,50 €

Veganer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini und Olivenöl, serviert mit handgemachtem Fladenbrot (1)

Der Palastinenser – Hummus Massabacha 9,50 €

Warmer Hummus mit ganzen Kichererbsen, Tahini, pochiertem Ei, Tatbile (palästinensische Knoblauch-Zitronen-Sauce), hausgemachtem eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Fladenbrot (1,4,5)

Der Israeli – Hummus Sabich 12 €

Hummus mit gerösteten Auberginen, pochiertem Ei, Mango-Curry-Creme, hausgemachtem eingelegtem Gemüse und handgemachtem Fladenbrot (1,4,5)

Der Libanese – Hummus mit Weinblättern 12 €

vegan Hummus mit 4 Reis gefüllten Weinblättern in pikantem Tomaten-Pfeffer und handgemachtem Fladenbrot (1,4)

Kanaan Falafel 12 €

vegan Hummus mit 4 Falafelbällchen, hausgemachtem eingelegtem Gemüse, S'chug, Tahini, eingelegten Zitronen und handgemachtem Fladenbrot (1,4)

Hummus Shakshuka 11 €

Hummus mit Shakshuka – würzige Tomaten-Pfeffer-Soße mit pochiertem Ei, serviert mit handgemachtem Fladenbrot (1,4,5)

Mallawach Pizza 10 €

Zwei Schichten Malawach (jemenitisches Fladenbrot), serviert mit Tomaten-Paprika-Sauce, Gouda, Feta und Belag nach Wahl (1,3,4)

Extras nach Wahl: Extra Käse 1 € / Extra Feta 1 € / Ei 1 € / Tahini 1 € / Gebratene Aubergine 1 € / Geröstete Paprika 1 € / Zwiebel 1 € / Sc'hug (scharfes Pesto) 1 €

Mallawach Classic 7 €

Mallawach (jemenitisches Fladenbrot), serviert mit Tomaten-Paprika-Soße, Tahina, Ei und S'chug (würziges Pesto) (1,4,5)

Extras nach Wahl: Ohne Ei (vegan) 0 € / Hummus (kleine Portion) 3 € / Babaganoush – Auberginen-Tahini-Creme 1,5 € / Eingelegte Zitrone 1,5 € / Extra Feta 1 € / Extra Tahini 1 € / Gebratene Aubergine 1 € / Gebraten Paprika € 1 / Zwiebel € 1

Grandma's Hummus 15 €

Hummus mit veganen Bratlinge mit Kartoffeln in einer würzigen marokkanischen Harissa-Sauce, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, eingelegter Zitrone (1,4,6)

Hummus Antipasti 15 €

Hummus mit gebackenem Gemüse – Kartoffeln, Süßkartoffeln, Auberginen, Blumenkohl und Zucchini, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, eingelegter Zitrone, S'chug (1,4)

Blumenkohl-Salat 9 €

Blumenkohl und Süßkartoffel mit Tahini, Dattelhonig, Granatapfelmelasse und Mandeln (4,7)

## Dessert

Kaffee – Schokoladenmousse 6 €

mit Tahini Streusel (1,3,5,4)

Labaneh Käsekuchen 6 €  
mit Tahini Streusel und Beeren (1,3,5,4)

Malabi 6 €  
vegan arabische Panna Cotta aus Kokos, Vanille und Mandel-Creme, serviert mit Beeren,  
Erdbeeren und Granatapfel (1,7)

## Getränke

### Wein

#### **Weiß**

Blanc de L'Observatory (Château Ksara, Libanon) 0,2 l Glas 6,5 € / 0,75 l Flasche 21€

Blanc de Blancs (Château Ksara, Libanon) 0,2 l Glas 6,5 € / 0,75 l Flasche 21 €

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0,2 l Glas 5,5 € / 0,75 l Flasche 16 €

Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0,2 Glas L 7 € / 0,75 l Flasche 22 €

#### **Rot**

Le Prieure (Château Ksara, Libanon) 0,2 l Glas 6,5 € / 0,75 l Flasche 21 €

Reserve du Couvent (Château Ksara, Libanon) 0,2 l Glas 6,5 € / 0,75 l Flasche 21 €

Portugiesisches Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0,2 l Glas 5,5 € / 0,75 l Flasche 16 €

Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0,2 Glas L 7 € / 0,75 l Flasche 22 €

#### **Rosé**

Sunset Rosé (Château Ksara, Libanon) 0,2 l Glas 6 € / 0,75 l Flasche 21 €

Nuance (Château Ksara, Libanon) 0,75 l Flasche € 41

#### **Sekt**

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0,1 l Glas 4,5 € / 0,75 l Flasche 20 €

Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0,1 l Glas 4,5 € / 0,75 l Flasche 20 €

Riesling Sekt Brut Basserman Jordan (Pfalz) 0,75 l Flasche 41 €

## Cocktails

Wodkahito 10.5€

Wodka, frische Limette, Minze, brauner Zucker

Arakito 11,50€

Arak, Zitrone & Limette, frische Minze, Russian, Zuckersirup

Granatapfel-Mimosa 10.5€

Sekt, Granatapfelmelasse, frische Beeren, Russian

Jerusalem Eistee 11.5€

Brandy, Eistee, Anisstern, getrocknete Orange

Middle eastern southern 12€

Southern Comfort, Pernod, Angostura Bitter, Russian

## Softdrinks

Hausgemachte Limonade mit Orangenblütenwasser 0,3 L Glas 3,2 € / 1,2 L Carafe 8 €

Hausgemachte Granatapfel-Cranberry-Limonade 0,3 L Glas 3,2 € / 1,2 L Carafe 8 €

Mineralwasser still / sprudel 0,25 L Flasche 2,5 € / 1 L Flasche 6 €

## Heißgetränke

Minztee mit Orangenblütenwasser 0,25 L Glas 3,50 €

Arabischer Kaffee 0,15 L Glas 2,5 €

**Allergene** -1 enthält Sesamsamen oder Erzeugnisse daraus -2 enthält Schwefeldioxid oder Sulfite - -3 enthält Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) - 4 enthält Weizen -5 enthält Eier oder daraus hergestellte Produkte -6 enthält Sojabohnen oder daraus hergestellte Erzeugnisse -7 enthält Mandeln



## English Menu

Welcome to Kanaan, an Israeli-Palestinian collaboration founded by Oz Ben David (Israel) and Jalil Dabit (Palestine) in 2015.

We both come from families with a rich culinary tradition and decided to join forces and bring the flavours, spices and cooking methods we learned from our mothers, fathers and grandparent to Berlin.

Back home we call it 'to open a table' and it's the tradition in all middle eastern restaurants: the table is covered with fresh salads, dips, sauces, hummus, grilled meats and hand made handmade pita bread. In our restaurants, we recreate this lush, festive dining experience and bring it from the Levant to the heart of Berlin - in a vegan-vegetarian version.

We named our project 'Kanaan', the biblical name of the region known today as Israel and Palestine, and as a reminder of the birthplace of Abraham, our father, and of the days in which we all lived as brothers, under one god, in one tent. We wanted to prove to the world that a jew and a palestinian can work peacefully together and hopefully inspire.

The idea of working together, of coexistence and pluralism is our guiding light until today. Our employees set the most beautiful example of our ideals: men, women and LGBTQ people from Israel, Palestine and the entire middle east, Asia and Africa, all working together under one roof in harmony with peace and mutual respect.

Racism, homophobia or transphobia will not be tolerated at Kanaan!



## **Sarters**

Babaganoush 7€

Roasted eggplant cream garnished with tahini, lemon peel, garlic and pomegranate molasses (1,2)

Vine leaves 7€

Wine Leaves Filled with Rice (1)

Labaneh 6,5€

Palestinian cream cheese garnished with lemon peel and za'atar (1,3)

Roasted peppers with feta 5,5€

Available also Vegan (without cheese) (1,3)

S'chug 6€

Spicy Israeli-Yemeni herbal pesto (1,2)

Pickled Vegetables 5,5€

Kanaan's homemade recipe (1,2)

Cherry Tomato Confit 8€

Confit with za'atar, garlic, black olives with grilled goat cheese (1,3)

Matbucha 6,5€

Piquante tomato and pepper sauce (1,2)

Kanaan's homemade chips 5,5€

Baked potatoes with butter and za'atar (1,2,3)

## **Main courses**

Hummus Classic 8,5€

vegan Hummus with whole chickpeas, Tahini and olive oil, served with handmade flatbread (1)

Palestinian Hummus Massabachs 9,50€

Warm hummus with whole chickpeas, Tahini, egg, Tatbile (Palestinian garlic-lemon sauce), homemade pickled vegetables and homemade flatbread (1,4,5)

The Israeli: Hummus Sabich 12€

Hummus with roasted eggplant, fried potatoes, egg, mango curry cream, homemade pickled vegetables and handmade flatbread (1,4,5)

The Lebanese: Hummus with vine leaves 12€

Vegan hummus with 4 rice leaves stuffed in spicy tomato and pepper. Handmade flatbread (1,4)

Kanaan Falafel 12€

Vegan hummus with 4 falafel balls, homemade pickled vegetables, S'chug, Tahini, pickled lemons and handmade flatbread (1,4)

Hummus Shakshuka 11€

Hummus with Shakshuka – a spicy tomato and pepper sauce with 2 egg, served with a handmade flatbread (1,4,5)

Mallawach Pizza 10€

Two layers of malawach (Yemeni flatbread) served with tomato bell pepper sauce, gouda, feta and toppings of your choice (1,3,4)

Your choice of extras: Extra cheese € 1 / Extra feta € 1 / Egg € 1 / Tahini € 1 / Roasted Eggplant € 1 / Roasted Peppers € 1 / Onion € 1 / Sc'hug (spicy pesto) € 1

Mallawach Classic 7€

Mallawach (Yemeni flatbread), served with tomato and pepper sauce, tahini, egg and s'chug (spicy pesto) (1,4,5)

Your choice of extras: Without egg (vegan) € 0 / Hummus (small portion) € 3 / Babaganoush – Eggplant Tahini Cream € 1.5 / Pickled lemon € 1.5 / Extra feta € 1 / Extra tahini € 1 / Fried eggplant € 1 / Fried peppers € 1 / Onion € 1

Grandma's Hummus 15€

Hummus with soy patties with potatoes in a spicy Moroccan harissa sauce, served with homemade pickled vegetables, pickled lemon, s'chug and handmade flatbread (1,4,6)

Hummus Antipasti 15€

Hummus with baked vegetables – potatoes, sweet potatoes, eggplant, cauliflower and zucchini, served with homemade pickled vegetables, pickled lemon, s'chug and handmade flatbread (1,4)

Cauliflower Salad 9€

Cauliflower and sweet potato with tahini, date honey, pomegranate molasses and almonds (4,7)

## Desserts

Coffee Chocolate Mousse 6€

with Tahini crumbles (1,3,5,4)



Labaneh Cheesecake 6€  
with Tahini crumbles and berries (1,3,5,4)

Malabi 6€  
Vegan Arabic panna cotta made from coconut, vanilla and almond cream, served with berries. (1,7)

## Drinks

### Beer and more

Carlsberg 0.3 L Glass 3.5€ / 0.5 L Glass 4.2€

Grimbergen Blanche 0.3 L Glass 4.5€ / 0.5 L Glass 5€

Duckstein 0.3 L 4.5€ / 0.5 L 5€

Lübzer Lemon (Radler) 0.33 L Bottle 4€

## Wine

- All our wines contain sulfur dioxide

### **Whites**

Blanc de L'Observatoire (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 6.5€ / 0.75 L Botte 21€

Blanc de Blancs (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 6.5€ / 0.75 L Bottle 21€

Silvaner Wachtenburg Winzer (Pfalz) 0.2 L Glass 5.5€ / 0.75 Bottle 16€

Bio vegan Grauer Burgunder Mohr Guttig (Pfalz) 0.2 Glass L 7€ / 0.75 Bottle 22€

### **Reds**

Le Prieure (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 6.5€ / 0.75 L Bottle 21€

Reserve du Couvent (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 6.5€ / 0.75 L Bottle 21€

Portugieser Weingut Stefan Meyer (Pfalz) 0.2 L Glass 5.5€ / 0.75 Bottle 16€

Bio vegan Cabernet Sauvignon Merlot Kesselring (Pfalz) 0.2 Glass L 7€ / 0.75 Bottle 22€

### **Rosé**

Sunset (Château Ksara, Lebanon) 0.2 L Glass 6.5€ / 0.75 L Bottle 21€

Nuance (Château Ksara, Lebanon) 0.75 L Bottle 41€

## **Sparkling wines**

Gransecco Weingut Hammel & Cie (Pfalz) 0.1 L Glass 4.5€ / 0.75 L Bottle 20€

Schloss Rheinberg (Nordrhein-Westfalen) 0.1 L Glass 4.5€ / 0.75 L Bottle 20€

Riesling Sekt Brut Bassermann Jordan (Pfalz) 0.75 L Bottle 41€

## **Cocktails**

Wodkahito 10.5€

Vodka, fresh lime, mint, brown sugar

Arakito 11,50€

Arak, lemon & lime, fresh mint, Russian, sugar syrup

Pomegranate-Mimosa 10.5€

Sparkling wine, pomegranate molasses, fresh berries, Russian

Jerusalem Iced Tea 11.5€

Brandy, iced tea, anise star, dried orange

Middle eastern southern 12€

Southern Comfort, Pernod, Angostura Bitter, Russian

## **Soft drinks**

Homemade lemonade with orange blossom 0.3 L Glass 3.2€ / 1.2 L Pitcher 8€

Homemade pomegranate-cranberry lemonade 0.3 L Glass 3.2€ / 1.2 L Pitcher 8€

Mineral water still / sparkling 0.25 L Bottle 2.5€ / 1 L Bottle 6€

## **Hot beverages**

Mint tea with orange blossom 0.25 L Glass 3.50€

Arabic coffee 0.15 L Glass 2.5€

## **Allergy information:**

-1 contains sesame seeds or products thereof -2 contains sulfur dioxide or sulphites -3 contains milk or products thereof (including lactose) -4 contains wheat -5 contains eggs or products thereof -6 contains soybeans or products thereof -7 contains almonds