



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

Treten Sie ein in ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis in unserem Restaurant, wo unsere Abendkarte Sie zu einer köstlichen Reise durch die palästinensische und israelische Küche einlädt. Entwickelt für gemeinsames Essen, entfaltet sich unser Chefmenü über neun köstliche Gänge, jeder sorgfältig kreiert, um die vielfältigen Aromen und Traditionen der Region zu präsentieren. Sie müssen sich nicht um die Auswahl der Gerichte kümmern; Lehnen Sie sich einfach zurück, entspannen Sie sich und lassen Sie unsere Küche Sie auf ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer mitnehmen. Während Sie unsere gemeinsamen Gerichte genießen, wird unser freundliches Personal Ihnen gerne das perfekte Getränk empfehlen - sei es ein edler Wein oder ein handgefertigter Cocktail - um Ihr Mahl zu ergänzen und Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern. Begleiten Sie uns zu einem Abend voller kulinarischer Entdeckungen und Kameradschaft, bei dem jeder Bissen eine Geschichte erzählt.

KANAAN VERWENDET PREMIUM-TAHINI ALLE UNSERE DIPS SIND HAUSGEMACHT
BEI GRUPPEN VON 8+ GÄSTEN WIRD EINE 10% SERVICEPAUSCHALE ERHOBEN



KANAAN - ABENDMENÜ

MONTAG-SONNTAG 18:00-22:00 UHR, 33 € PRO PERSON

VORSPEISEN - ZUM TEILEN FÜR ALLE GÄSTE:

Klassisches Hummus: mit Tahini, serviert mit israelischer Tomatensalsa, verfeinert mit Olivenöl, Chili und Knoblauch (Enthält Sesam).

Knödel & Falafel: Knödel gewürzt mit getrockneter Minze und Chiliflocken, dazu Falafelbällchen, serviert mit Knoblauch-Tahini-Sauce und Granatapfelkernen (Enthält Sesam).

Soufflé-Aubergine: Im Ofen gebackene Creme aus gegrillter Aubergine, Tomaten und Zwiebeln, gewürzt mit Tahini in palästinensischen Gewürzen, beträufelt mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Sesam).

Kanaan Salat: Spieß mit im Ofen gerösteten Rote-Bete-Scheiben, serviert auf Eisbergsalat und begleitet von Feta-Käse, Pistazienstreuseln, Aioli-Dressing und Granatapfel (Enthält Pistazien, Senf, Milch - vegane ohne Milch).

Blumenkohl: gewürzt mit geräucherter Paprika, Pistazienstreuseln und Zitronen-Tahini-Sauce (Enthält Sesam, Pistazien).

Hausgemachtes Brot: mit Olivenöl und Za'atar, begleitet von hausgemachtem eingelegtem Gemüse und S'chug - israelisches Pesto (Enthält Weizen, Sesam).

HAUPTGERICHTE - ZUM TEILEN FÜR ALLE GÄSTE:

Masahan

Vegane Hähnchenstreifen auf Malawach (Blätterteig-Fladenbrot), serviert mit Kräutersalat und karamellisierten Zwiebeln mit Sumak sowie goldenem Tahini mit Kurkuma und eingelegter Mango (Enthält Soja, Sesam, Weizen).

Siniya

Vegane Kebabs serviert mit Aubergine und Kartoffeln, gewürzt mit Za'atar und Kräutern, dazu Tatbile - Palästinensische Zitronen-Paprika-Knoblauch-Soße (Enthält Soja, Sesam).

DESSERT - ZUM TEILEN FÜR ALLE GÄSTE:

Malabi-Pistazie: Vegane arabische Panna Cotta aus Kokos, Vanille und Mandeln, serviert mit Beeren, Pistazien und Pistazien-Sirup (Enthält Sesam, Mandeln, Pistazien).



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 grandparents to Berlin.

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!

Step into an extraordinary dining experience at Kanaan, where our dinner menu invites you to embark on a delightful journey through Palestinian and Israeli cuisines. Designed for sharing, our chef's menu unfolds over nine delectable courses, each thoughtfully crafted to showcase the diverse flavors and traditions of the region. You won't need to worry about selecting dishes; simply sit back, relax, and let our kitchen take you on an unforgettable culinary adventure. While you indulge in our shared plates, our friendly staff will be delighted to recommend the perfect drink - whether it's a fine wine or a handcrafted cocktail - to complement your meal and elevate your dining experience. Join us for an evening of culinary discovery and camaraderie, where every bite tells a story.

KANAAN USES PREMIUM TAHINI AND ALL OUR DIPS ARE HOMEMADE

PLEASE NOTE: A SERVICE FEE OF 10% WILL BE CHARGED FOR GROUPS OF 8+



KANAAN DINNER MENU

SERVED DAILY 18:00-22:00, 33 € PER PERSON

STARTERS - TO SHARE FOR ALL GUESTS:

Classic hummus: with tahini, served with Israeli tomato salsa, enhanced with olive oil, chili, and garlic (Contains sesame).

Knödel & falafel: Potato dumplings seasoned with dried mint and chili flakes, accompanied by falafel balls, served with garlic tahini sauce and pomegranate seeds (Contains sesame).

Soufflé eggplant: Oven-baked cream of grilled eggplant, tomatoes, and onions, seasoned with tahini and Palestinian spices, drizzled with olive oil and za'atar (Contains sesame).

Kanaan salad: Skewer with oven-roasted beetroot slices, served with iceberg lettuce and accompanied by feta cheese, pistachio crumbles, aioli dressing, and pomegranate (Contains pistachios, mustard, milk - vegan version without milk).

Cauliflower: seasoned with smoked paprika, pistachio crumbles, and lemon tahini sauce (Contains sesame, pistachios).

Homemade bread: with olive oil and za'atar, accompanied by homemade pickled vegetables and s'chug - spicy Israeli pesto (Contains sesame).

MAIN DISHES - TO SHARE FOR ALL GUESTS:

Masahan

Vegan chicken strips on malawach (puff pastry flatbread), served with herb salad and pickled onions with sumac as well as golden tahini with turmeric and pickled mango (Contains soy, wheat, Sesame).

Siniya

Vegan kebabs served with eggplant and potatoes, seasoned with za'atar and herbs, accompanied by tatbile - Palestinian lemon-pepper-garlic sauce (Contains soy, sesame).

DESSERT - TO SHARE FOR ALL GUESTS:

Malabi pistachio

Vegan Arabian panna cotta made from coconut, vanilla, and almonds, served with berries, pistachios, and pistachio syrup (Contains sesame, almonds, pistachios).