



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

Wir beide stammen aus Familien mit reichen kulinarischen Traditionen. Wir beschlossen, unsere Kräfte zu bündeln, um die Aromen, Gewürze und Kochmethoden, die uns von unseren Müttern, Vätern und Großeltern weitergegeben wurden, nach Berlin zu bringen.

Die Prinzipien des Zusammenlebens und des Pluralismus leiten uns von Anfang an und tun dies auch weiterhin.

Unsere Mitarbeiter verkörpern diese Ideale auf wunderschöne Weise: Männer, Frauen und LGBTQ+ Personen aus Israel, Palästina und dem gesamten Nahen Osten, Asien und Afrika arbeiten alle unter einem Dach in Harmonie, Frieden und gegenseitigem Respekt zusammen.

Rassismus, Homophobie oder Transphobie werden bei Kanaan nicht toleriert!



# KANAAN MITTAGESSEN UND TAKE-AWAY

SERVIERT TÄGLICH VON 12 BIS 18 UHR

MITTAGSANGEBOT – MONTAG BIS FREITAG 12:00–16:00:  
HAUPTGERICHT + KLEINE VORSPEISE + EIN GLAS LIMONADE: 22€ /  
25 € BEI SINIYA AND MASAHAH

## VORSPEISEN UND SALATE

Babaganoush Mezze – Klein 7,5 € / Groß 12 €

*Crema aus gegrillter Aubergine, Tomaten und Zwiebeln mit Tahini und palästinensischen Gewürzen, serviert mit handgemachtem Brot mit Olivenöl und Za'atar (enthält Sesam).*

Knödel 5,50 €

*5 weiche Kartoffelknödel, serviert mit einer cremigen Joghurtsauce, mit Knoblauch, Zitrone, Minze und saftigen Granatapfelkernen (enthält Milch).*

Knödel & Falafel 8,50 €

*5 Kartoffelknödel, gewürzt mit getrockneter Minze und Chiliflocken, begleitet von 3 Falafelbällchen, serviert mit Knoblauch-Tahini-Sauce und Granatapfelkernen (enthält Sesam).*

Kleiner Hummus 6,70 €

*Serviert mit Tahini, ganzen Kichererbsen und handgemachtem Brot mit Olivenöl und Za'atar (enthält Sesam).*

Eingelegtes Gemüse Platte 7,00 €

*Hausgemachtes eingelegtes Gemüse in einer israelischen Curry-Mischung.*

Kanaan Salat 12,00 €

*Spieß mit im Ofen gerösteten Rote-Bete-Scheiben, serviert mit Eisbergsalat, begleitet von Fetakäse, Pistazienstreuseln, Aioli-Dressing und Granatapfel, dazu handgemachtes Brot mit Olivenöl und Za'atar (Enthält Weizen, Senf, Pistazien, Milch - vegane Version ohne).*

Kanaan Blumenkohl 11,00 €

*Gewürzt mit geräucherter Paprika, Pistazienstreuseln und Zitronen-Tahini-Sauce (enthält Sesam, Pistazien).*

Brotkorb 6,00 €

*Handgemachtes Pitabrot und Brot mit Olivenöl und Za'atar, begleitet von hausgemachtem eingelegtem Gemüse und S'chug - pikantem israelischem Kräuterdip (Enthält Sesam, Weizen).*

Extra S'chug 3,00 €

*Pikanter israelischer Kräuterdip*

Extra Falafel 2,00 €

*Kräuterreiche Falafelball*

Extra handgemachtes Pita-Brot 2,20 €

*(Enthält Weizen)*



# KANAAN MITTAGESSEN UND TAKE-AWAY

SERVIERT TÄGLICH VON 12 BIS 18 UHR

MITTAGSANGEBOT – MONTAG BIS FREITAG 12:00–16:00:  
HAUPTGERICHT + KLEINE VORSPEISE + EIN GLAS LIMONADE: 22€ /  
25 € BEI SINIYA AND MASAHAN

## HAUPTSPEISEN

### Siniya 17,00 €

*Vegane Kebabs, serviert mit Auberginen und Kartoffeln, gewürzt mit Za'atar und Kräutern, begleitet von Tatlile – palästinensische Zitronen-Pfeffer-Knoblauch-Sauce (enthält Soja, Sesam).*

### Masahan 18,00 €

*Vegane Hähnchenstreifen auf Malawach (Blätterteig-Fladenbrot), serviert mit Kräutersalat, eingelegten Zwiebeln mit Sumach sowie goldener Tahini mit Kurkuma und eingelegter Mango (enthält Soja, Weizen).*

### Hummus Siniya 18,00 €

*Hummus, serviert mit veganen Kebabs, Kartoffeln, gewürzt mit Za'atar und Kräutern, begleitet von israelischer Tomatensalsa, verfeinert mit Olivenöl, Chili und Knoblauch, handgemachtem Pita-Brot (enthält Soja, Sesam).*

### Hummus Masahan 18,00€

*Hummus, serviert mit veganen Hähnchenstreifen, Kräutersalat und eingelegten Zwiebeln mit Sumach sowie goldener Tahini mit Kurkuma und eingelegter Mango, handgemachtem Pita-Brot (enthält Soja, Weizen).*

### Hummus Knödel & falafel 18,00 €

*Hummus, serviert mit Kartoffelknödeln, gewürzt mit getrockneter Minze und Chiliflocken, begleitet von Falafelbällchen, serviert mit Knoblauch-Tahini-Sauce und Granatapfelkernen, handgemachtem Pita-Brot(enthält Sesam).*

### Hummus Sabich complete 16,00 €

*Serviert mit Aubergine, Ei, goldener Tahini, Kartoffeln, scharfen Chilis und eingelegtem Gemüse, handgemachtem Pita-Brot (enthält Sesam, Ei, Weizen).*

### Hummus Massabacha complete 13,50 €

*Hummus mit warmen Kichererbsen, Tahini, eingelegtem Gemüse, Kartoffeln, scharfen Chilis, Ei und handgemachtem Pita-Brot (enthält Sesam, Ei, Weizen).*

### Classic Hummus complete 12,50 €

*Serviert mit Tahini, Kartoffeln, eingelegtem Gemüse und scharfen Chilis, handgemachtem Pita-Brot (enthält Sesam, Weizen).*



## KANAAN BRUNCH MENU

SERVIERT SAMSTAG-SONNTAG UND FEIERTAGEN - 11:00-16:00

PREISE PRO PERSON: BRUNCH OHNE GETRÄNKE - 28 € / MIT EINEM GETRÄNK IHRER WAHL - 31 € (TEE / KAFFEE / HAUSGEMACHTE LIMONADE / 0,33 CARLSBERG)

### VORSPEISEN - ZUM TEILEN FÜR 2+ GÄSTEN:

**Klassisches Hummus:** mit Tahini, serviert mit israelischer Tomatensalsa, verfeinert mit Olivenöl, Chili und Knoblauch.

**Knödel & Falafel:** Knödel gewürzt mit getrockneter Minze und Chiliflocken, dazu Falafelbällchen, serviert mit Knoblauch-Tahini-Sauce und Granatapfelkernen (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 Version ohne Milch).

**Hausgemachtes Brot:** mit Olivenöl und Za'atar, begleitet von Labaneh (Palästinensischem Frischkäse), hausgemachtem eingelegtem Gemüse, babaganoush und S'chug (Pikanter israelischer Kräuterdip) (Enthält Weizen, Sesam, Milch).

### EIN HAUPTGERICHT NACH WAHL PRO PERSON:

#### **Kanaan Asli**

Omelett aus 3 Eiern mit gegrilltem Gemüse, vielen Kräutern und Fetakäse (enthält Eier, Milch)

#### **Palestinian Asli**

Hummus mit warmen Kichererbsen, Tahini, eingelegtem Gemüse, Kartoffeln, scharfen Chilis, Ei und handgemachtem Pita-Brot (enthält Sesam, Ei, Weizen)  
Vegane Version: mit Falafel statt Ei

#### **Israeli Asli**

Shakshuka (würzige Tomaten-Paprika-Sauce), serviert mit 2 Eiern, gerösteter Aubergine und Tahini (enthält Sesam, Eier)  
Vegane Version: mit Bolognese-artigem Sojafleisch (enthält Soja)

#### **Asal Asli**

3-lagiger Pfannkuchen mit Pistaziencreme und Beerensauce (enthält Eier, Weizen, Milch, Pistazien)



## DESSERT MENU - DEUTSCH

### Malabi-Pistazie 8,50 €

*Vegane arabische Panna Cotta aus Kokos, Vanille und Mandeln,  
serviert mit Beeren, Pistazien und Pistazien-Sirup (Enthält Sesam, Nüsse)*

### Malabi-Rosenwasser 8,50 €

*Vegane arabische Panna Cotta aus Kokosnuss, Vanille und Mandel,  
serviert mit Beeren, Pistazien und Rosenwasser (Enthält Sesam, Nüsse)*

### Schokoladenmousse 8,50 €

*mit Tahini-Crumble und Datteln (Enthält Sesam, Milch, Eier, Weizen)*

### Labaneh-Käsekuchen 8,50 €

*mit Tahini-Streuseln und Beeren und Granatapfel (Enthält Sesam, Milch, Eier, Weizen)*



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

Both of us come from families steeped in rich culinary traditions. We decided to join forces to bring the flavors, spices, and cooking methods passed down from our mothers, fathers, and grandparents to Berlin.

The principles of coexistence and pluralism have guided us from the start and continue to do so today. Our employees exemplify these ideals beautifully: men, women, and LGBTQ+ individuals from Israel, Palestine, and across the Middle East, Asia, and Africa all work together under one roof in harmony, peace, and mutual respect.

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

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 LUNCH & TAKE AWAY MENU

SERVED DAILY, 12:00–18:00

**BUSINESS LUNCH DEAL, MONDAY – FRIDAY 12:00–16:00:**  
**MAIN DISH + SMALL STARTER + GLASS OF LEMONADE – 22€ /**  
**25 € FOR SINIYA AND MASAHAN DISHES**

## STARTERS & SALADS

**Babaganoush Mezze Small – 7.50 € / Large – 12.00 €**

*Cream of grilled eggplant, tomatoes and onions with tahini in Palestinian spices, served with handmade bread with olive oil and za'atar (Contains sesame).*

**Knödel 5.50 €**

*5 Soft potato dumplings served with a creamy yogurt sauce, featuring hints of garlic, lemon, mint, and juicy pomegranate seeds (Contains milk).*

**Knödel & falafel 8.50 €**

*5 Potato dumplings seasoned with dried mint and chilli flakes, accompanied by 3 herb-loaded falafel balls, served with garlic tahini sauce and pomegranate seeds (Contains sesame).*

**Small Hummus 6.70 €**

*Served with tahini, whole chickpeas and handmade bread with olive oil and za'atar (Contains wheat, sesame).*

**Pickled Vegetable Platter 7.00 €**

*Homemade pickled vegetables in an Israeli curry mixture*

**Kanaan Salad 12.00 €**

*Skewer with oven-roasted beetroot slices, served with iceberg lettuce, feta cheese, pistachio crumbles, aioli dressing, pomegranate and handmade bread with olive oil and za'atar (Contains wheat, mustard, pistachios, milk – vegan version without).*

**Kanaan Cauliflower 11.00 €**

*Seasoned with smoked paprika, pistachio crumbles, and lemon tahini sauce (Contains sesame, pistachios).*

**Bread basket 6.00 €**

*Handmade pitabread and bread with olive oil and za'atar, accompanied by homemade pickled vegetables and s'chug – spicy Israeli pesto (Contains wheat, sesame).*

**Extra S'chug 3.00 €**

*Spicy israeli herb dip.*

**Extra Falafel 2.00 €**

*Herb-loaded falafel ball*

**Extra handmade Pita Bread 2.20 €**

*Contains wheat.*



# KANAAN LUNCH & TAKE AWAY MENU

SERVED DAILY, 12:00-18:00

**BUSINESS LUNCH DEAL, MONDAY - FRIDAY 12:00-16:00:  
MAIN DISH + SMALL STARTER + GLASS OF LEMONADE - 22€ / 25 € FOR  
SINIYA AND MASAHAN DISHES**

## MAIN DISHES

### Siniya 17.00 €

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

### Masahan 18.00 €

*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).*

### Hummus Siniya 18.00 €

*Hummus served with vegan kebab, potatoes seasoned with za'atar and herbs, accompanied by Israeli tomato salsa, enhanced with olive oil, chili, and garlic, handmade pita bread (Contains soy, sesame, wheat).*

### Hummus Masahan 18.00 €

*Hummus served with vegan chicken strips, herb salad and pickled onions with sumac as well as golden tahini with turmeric and pickled mango, handmade pita bread (Contains soy, sesame, wheat)*

### Hummus Knödel & Falafel 18.00 €

*Hummus served with potato dumplings seasoned with dried mint and chili flakes, accompanied by falafel balls, served with garlic tahini sauce and handmade pita bread (Contains sesame, wheat)*

### Hummus Sabich complete 16.00 €

*Served with eggplant, egg, golden tahini, potatoes, spicy chilli peppers, pickled vegetables, handmade pita bread (Contains sesame, egg, wheat)*

### Hummus Massabacha complete 13.50 €

*Hummus with warm chickpeas, tahini, pickled vegetables, potatoes, spicy chilli peppers, egg, handmade pita bread (Contains sesame, egg, wheat)*

### Classic Hummus complete 12.50 €

*Served with tahini, potatoes, pickled vegetables and spicy chilli peppers, handmade pita bread (Contains sesame, wheat)*





## KANAAN BRUNCH MENU

SERVED SATURDAY-SUNDAY AND HOLIDAYS 11:00-16:00

PRICES PER PERSON: BRUNCH WITHOUT DRINKS: 28 € / WITH YOUR CHOICE OF ONE DRINK: 31 € (TEA / COFFEE / HOMEMADE LEMONADE / 0,33 CARLSBERG)

### STARTERS - TO SHARE FOR 2+ 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).

**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).

**Homemade bread:** with olive oil and za'atar, accompanied by labaneh (Palestinian cream cheese), homemade pickled vegetables, babaganoush and s'chug (spicy Israeli herb dip) (Contains wheat, sesame, milk).

### MAIN DISHES - CHOICE OF ONE:

#### Kanaan Asli

Omelette from 3 eggs with grilled vegetables, plenty of herbs and feta cheese  
(Contains eggs, milk)

#### Palestinian Asli

Hummus Massabacha with warm chickpeas, tahini, pickled vegetables, potatoes, spicy chilli peppers, egg, handmade pita bread (Contains sesame, egg, wheat)  
Vegan version: with Falafel instead of egg

#### Israeli Asli

Shakshuka (Spicy tomato pepper sauce), served with 2 eggs and roasted eggplant and tahini (Contains Sesame, eggs)  
Vegan version: with bolognese-style soy meat (Contains soy)

#### Asal Asli

3-layer pancake with pistachio cream and berry sauce (Contains eggs, wheat, milk, pistachios)



## DESSERT MENU - ENGLISH

### Malabi Pistachio 8.50 €

*Vegan Arabic panna cotta from coconut, vanilla and almond,  
served with berries, pistachios and pistachio-syrup (Contains sesame, nuts)*

### Malabi Rose Water 8.50 €

*Vegan Arabic panna cotta from coconut, vanilla and almond  
served with berries, pistachios and rose water (Contains sesame, nuts)*

### Chocolate Mousse 8.50 €

*with Tahini crumble and dates (Contains sesame, milk, eggs, wheat)*

### Labaneh Cheesecake 8.50 €

*with Tahini crumbles and berries (Contains sesame, milk, eggs, wheat)*