

Herzlich willkommen

أهلاً وسهلاً

Das gesamte Team heißt Sie herzlich willkommen im Cana Restaurant für feinste arabische Speisen.

Tauchen Sie ein in das orientalische Flair mit edlem Ambiente bei Cana an der Spree und lassen Sie sich von unserer reichhaltigen und vielseitigen Küche begeistern. Unser Team und unser Chefkoch beraten Sie gerne!

Unser Restaurant trägt den Namen des arabischen Dorfes „Cana al-Galil“, auch bekannt als „Galiläa“. Cana liegt nordöstlich von Nazareth und ist ein christlich-muslimisches Dorf im Norden Galiläas (Kanaa). Laut dem Neuen Testament gilt Cana als Schauplatz der Hochzeit zu Cana, bei der Jesus sein erstes Wunder gewirkt haben soll, indem er Wasser in Wein verwandelte.

Neben Frische und Qualität ist Cana insbesondere für seine Gastfreundschaft, Vielfalt der orientalisch-arabischen Küche, sowie seine guten Granatäpfel und Oliven bekannt. Unter diesem Motto nutzt unsere Küche nur feinste, frische und erlesene Zutaten. Alle Speisen werden hier frisch zubereitet. Zudem sind alle Speisen von Cana „halal“.

Sollten Sie einmal eine geschlossene Gesellschaft planen, oder suchen einen Ort für eine private oder geschäftliche Veranstaltung, sprechen Sie uns gerne an. Wir verfügen über ein zusätzliches Séparée, welches nach Absprache individuell genutzt werden kann.

Wenn Sie nach einem professionellen und erfahrenen Caterer suchen sollten, sind Sie bei CanaCatering an der richtigen Adresse. Gerne berät Sie unser Serviceteam!

Beginnen Sie Ihren Sonntag
auf eine ganz besondere Art und Weise!
Im Sommer auch gerne auf unserer Terrasse
an der Spree.

Sonntags-Brunch

In der Zeit von 10.00 – 15.00 Uhr

Entdecken Sie jeden Sonntag
unser speziell erweitertes Angebot
an typischen arabischen Vorspeisen [Mazza],
leckerstem Fingerfood, vielfältigen warmen Speisen
und delikaten Desserts.

pro Person nur **13,90 €***

* Kinder bis einschließlich 8 zahlen die Hälfte.

Wir freuen uns auf Sie!

Reservierung erwünscht.

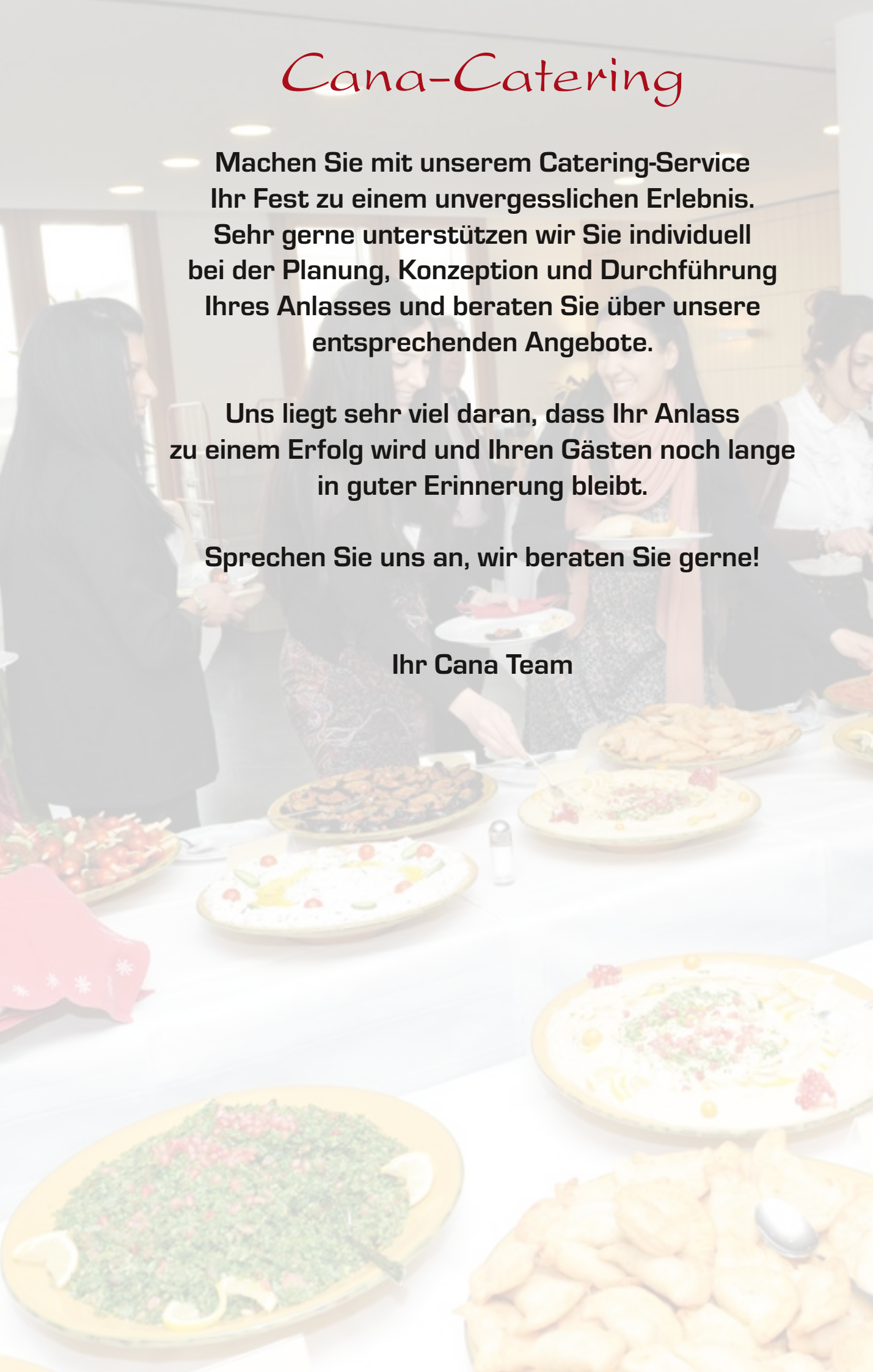
Cana-Catering

Machen Sie mit unserem Catering-Service Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis. Sehr gerne unterstützen wir Sie individuell bei der Planung, Konzeption und Durchführung Ihres Anlasses und beraten Sie über unsere entsprechenden Angebote.

Uns liegt sehr viel daran, dass Ihr Anlass zu einem Erfolg wird und Ihren Gästen noch lange in guter Erinnerung bleibt.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Ihr Cana Team



Cana Menüs



Morgenland 3 Gänge

p.P. 20,90

3 verschiedene kalte Mazza-Schälchen (chef's choice)

Ein Gericht Ihrer Wahl aus der Cana-Spezial Seite

Süße Sünde des Orients



Abendmahl (ab 2 Personen) 4 Gänge

p.P. 24,90

6 verschiedene kalte Mazza-Schälchen (chef's choice)

Falafel und Teigtaschen mit orientalischem Salat

Grillplatte aus Hähnchen, Kabab und Lamm,
serviert mit gegrilltem Gemüse und Kräuterkartoffeln

oder

Makloubé (vegetarisch) Reisgericht mit gebratenem Gemüse (Blumenkohl, Aubergine)
und Nüssen, serviert mit Joghurtcreme

Süße Sünde des Orients



Yaffa-Fischmenü (ab 2 Personen) 4 Gänge

p.P. 34,90

6 verschiedene kalte Mazza-Schälchen (chef's choice)

Gefüllte Weinblätter, vegetarische Kubbeh und orientalischer Salat

Gemischte gegrillte Fischplatte, aus Dorade- und Lachsfilet sowie Riesengarnelen,
serviert mit Kräuterkartoffeln, Tahina und Ingwer-Koriander-Knoblauch-Sauce

Süße Sünde des Orients

Cana Menüs



Jerusalem-Menü (ab 2 Personen) 5 Gänge

p.P. 38,50

6 verschiedene kalte Mazza-Schälchen (chef's choice)

* * *

Merguez und Kubbeh mit orientalischem-Salat

* * *

Fischfilet mit Ingwer-Koriander-Knoblauch-Sauce

* * *

Gegrillte Lammkoteletts mit arabischem Ratatouille

* * *

Süße Sünde des Orients



Istanbul-Menü (ab 2 Personen) 5 Gänge

p.P. 55,00

6 verschiedene kalte Mazza Schälchen (chef's choice)

* * *

Kafta mit Auberginen in Joghurt-Tomaten-Sauce, serviert mit Käse-Blätterteig-Rollen

* * *

Warak Enab, gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse, serviert mit gegrillten Lammkoteletts

* * *

Gemischte Grillplatte aus Entrecôte, Lammrücken, Hähnchen und Kafta-Bällchen,
serviert mit Bulgur à la Cana

* * *

Knafe – Fadennudeldecke mit gesüßtem Käse, garniert mit Pistazien



Cana Nächte (ab 2 Personen) 5 Gänge Menü à la Cana

p.P. 69,00


Lassen Sie sich mit dem Menü von Cana Nächte verwöhnen. Die Karawane der Köstlichkeiten wird über Ihren Tisch ziehen. Dabei servieren wir nach und nach die köstlichen Speisen der Khalifen in unzähligen Variationen – zunächst die kalten, dann die warmen, raffiniert aufeinander abgestimmten Spezialitäten. Und als abschließende Gaumenfreude haben wir für Sie die legendäre süße Sünde des Orients. Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein paar (be-) sinnliche Stunden.


Lassen Sie sich überraschen....


Cana Vorspeisen-Mazza

Als Mazza werden vielerlei kleine Vorspeisen bezeichnet, die die Pracht und Vielfalt der arabisch-orientalischen Küche ausmachen. Mazza genießt man allein oder in Kombination mit einem Hauptgericht.


Mazza Menüs


-  **Karawane der Köstlichkeiten für 1 Person** **12,90**
6 verschiedene Schälchen
orientalische Vorspeisen-Mazza Spezialitäten (chef's choice)

-  **Karawane der Köstlichkeiten für 2 Personen** **24,50**
12 verschiedene Schälchen
orientalische Vorspeisen-Mazza Spezialitäten (chef's choice)


-  **Reise durch den Orient ab 2 Personen (p.P.)** **18,90**
18 verschiedene Schälchen
orientalische Vorspeisen-Mazza Spezialitäten (chef's choice)


Suppen


-  **Orientalische Linsensuppe à la Cana** **4,50**

-  **Suppe de jour** **4,90**

Salate

-  **Gemischter Salat der Saison** **8,90**
mit Halloumi-Käse

-  **Fattoush** **7,90**
grüner Salat, angerichtet mit frischer Minze und gebratenem arabischen Brot





-  **Hähnchensalat** **9,90**
gemischter Salat der Saison mit Hähnchenbrustfilet

Vorspeisen-Mazza

Kalte Mazza-Teller

-  **Hommous** 5,50
Kichererbsencreme mit Tahina und Olivenöl
-  **Mutabal** 4,90
gegrillte und pürierte Aubergine, Tahina, Zitronensaft und Olivenöl
-  **Baba Ghanoush** 4,90
gegrillte und pürierte Aubergine, Tomaten und Paprika mit Olivenöl, Petersilie und Granatapfel
-  **Cana-Mazza** 4,90
Tomaten, püriert mit Zwiebeln, leicht scharfer Paprika, Petersilie und arabischen Gewürzen (pikant)
-  **Laban bil-Rucola** 4,90
hausgemachter Joghurt mit frischem Rucola, verfeinert mit Olivenöl
-  **Zaytoun-Mazza** 4,90
kleingehackte Oliven^{8,9} mit Nüssen, Granatapfel und frischem Thymian
-  **Muhamara** 4,90
Paprika-Tomatencreme (pikant)
-  **Labaneh** 6,90
hausgemachte Frischkäse-Bällchen mit Thymian, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Schwarzkümmel, mit Olivenöl
-  **Tabouleh** 7,90
Petersilien-Salat mit Tomaten, Lauchzwiebeln, frischer Minze und Bulgur (Weizengrieß)

Warme Mazza

-  **Falafel** 5,50
gebratene Kichererbsenbällchen mit Gemüse, arabischen Gewürzen, Kräutern und Sesam
-  **Halloumi** 5,90
frittierte Halloumi-Sticks, zubereitet aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch
-  **Kubbeh** 6,90
Bulgur-Fleischbällchen, gefüllt mit Lammgehacktem¹² und Pinienkernen
-  **Hommous bil-Lahem** 7,90
Kichererbsencreme mit Tahina und Olivenöl, serviert mit zartem Lammfleisch
-  **Sambusek bil-Lahem** 5,50
Teigtaschen, gefüllt mit Lammgehacktem¹² und Pinienkernen
-  **Sambusek bil-Gibn** 5,50
Teigtaschen, gefüllt mit Käse und Thymian
-  **Sambusek bil-Sabanech** 5,50
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat
-  **Merguez** 6,90
hausgemachte Mini-Würstchen aus Rinderhackfleisch¹², mariniert mit arabischen Gewürzen
-  **Warak Enab** 7,50
Weinblätter, gefüllt mit Reis und Gemüse

Unser Chefkoch bietet zudem täglich weitere Mazza an, die in den Mazza-Menüs angeboten werden.




Cana Spezial

	Mansaf Dajaj (palästinensisches Nationalgericht) Hähnchenfiletscheiben und Nüsse auf Basmatireis und Joghurt-Minz-Sauce	13,90
	Mansaf Kharouf (palästinensisches Nationalgericht) Lammscheiben und Nüsse auf Basmatireis und Joghurt-Minz-Sauce	16,90
	Couscous Dajaj Couscous mit Hähnchenfilet und Gemüse in pikanter Tomatensauce	13,90
	Couscous Lahem Couscous mit Lammfleisch und Gemüse in pikanter Tomatensauce	15,90
	Couscous Khudar (vegetarisch) Couscous mit Gemüse in pikanter Tomatensauce	11,90
	Mediterran-Teller (vegetarisch) Gemüsepfanne, serviert mit Bulgur, dazu Joghurt-Rucolacreme	11,90
	Falafel-Gemüse-Medaillon (vegetarisch) Falafel, gefüllt mit Gemüse, serviert mit orientalischem Salat, Tahina und arabischem Brot	9,90
	Falafel-Spinat-Medaillon (vegetarisch) Falafel, gefüllt mit Spinat, serviert mit 3 verschiedenen Vorspeisen-Mazza (chef's choice) und arabischem Brot	12,90
	Betinjan Khodar (vegetarisch) Aubergine, gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Pinienkernen, dazu geriebener Halloumi-Käse, Tomatensauce und Basmatireis	11,90
	Betinjan Mahshi Aubergine, gefüllt mit Lammgehacktem ¹² und Pinienkernen, dazu geriebener Halloumi-Käse, Tomatensauce und Basmatireis	13,90
	Kubbeh bil-Laban Bulgur-Fleischnäpfchen, gefüllt mit Lamm ¹² - und Rindergehacktem ¹² , Pinienkernen und siebenlei arabischen Gewürzen, serviert in einer Joghurtsauce, mit Basmatireis	14,90
	Penne-Nudeln Scampi mit Scampi, Paprika und Oliven ^{8,9} in Tomatensauce	14,50
	Penne-Nudeln Chicken mit Hähnchen, Paprika und Oliven ^{8,9} in Tomatensauce	12,50


Grillspezialitäten

-  **Shish-Tawuk** **12,90**
gegrillter Hähnchenbrustspieß
mit Kräuterkartoffeln, Salat und Cana-Dip
-  **Kafta vom Grill** **13,90**
Lammgehacktes¹² mit Petersilie und arabischen Gewürzen,
serviert mit Kräuterkartoffeln, Salat und Cana-Dip
-  **Lammspieß vom Grill** **15,90**
serviert mit Kräuterkartoffeln, Salat und Cana-Dip
-  **Lammkotelette vom Grill** **18,90**
serviert mit Kräuterkartoffeln, Salat und Cana-Dip
-  **Gemischte Grillplatte** **18,90**
Lamm, Hähnchen und Kabab, serviert mit
Kräuterkartoffeln, Salat und Cana-Dip
-  **Entrecôte Steak** **19,90**
serviert mit Kräuterkartoffeln, Pfeffersauce und Salat
-  **Lammrücken** **19,90**
serviert mit Kräuterkartoffeln, Salat und Cana-Dip

Fisch

-  **Dorade vom Grill** **18,90**
in Koriander-Ingwer-Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln,
orientalischem Salat und Cana-Dip
-  **Lachsfilet vom Grill (Samake harra)** **18,90**
serviert mit Gemüse und einer hausgemachten scharfen Sauce
-  **Riesengarnelen vom Grill** **19,90**
in einer Koriander-Ingwer-Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln,
orientalischem Salat und Cana-Dip

Vegetarisch

-  **Gegrilltes Gemüse** **11,90**
verschiedene Gemüsesorten vom Grill, serviert mit
2 Cana-Vorspeisen-Mazza und Kräuterkartoffeln

Desserts

-  **Baklawa mit Walnusseis** 4,90
mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit zerhackten Nüssen
-  **Knafe á la Cana** 6,50
Fadennudeldecke auf süßem Käse und Pistazien
-  **Layali Beirut** 4,90
arabischer Pudding auf Löffelbiskuit,
verfeinert mit Rosenwasser, garniert mit Pistazien
-  **Atayef Gos** 5,90
süßer Pfannkuchen, gefüllt mit Walnüssen, Kokos und
Rosenwasser, garniert mit Pistazien – traditionelles Festdessert
-  **Mangosorbet** 5,50
mit Obst
-  **Basbusa** 4,90
Grieß-Kokos-Schnitte mit Pistazieneis
-  **Kuchen des Tages** 3,90
-  **Eisschale** 4,90
3 Kugeln, garniert mit Pistazien
-  **Gemischte Süßplatte für 2 Personen** 11,90
chef's choice