



Canas Speisekarte / ToGo

أهلا وسهلا

Willkommen bei Cana - feinste arabische Speisen.

Cana steht für die Vielfalt und Qualität der arabisch-orientalischen Küche; wir verwenden nur frische, sowie regionale, saisonale und authentisch internationale Zutaten. Zudem werden auch Erzeugnisse aus biologisch nachhaltigem Anbau, artgerechter Tierhaltung und fairen Handel, zudem alle unsere Speisen sind halal.

Fleischliebhaber, Veganer oder Vegatarier, unsere kulinarische Vielfalt bietet ein Festmahl. Unsere Speisen sind ideal fürs Büro, Dinnereinladungen zu Hause oder für jegliche Art von Klein- und auch Großevents.

Diese Karte ist eine kleine Zusammenstellung unserer Speisen für die Lieferdienste und Außerhausbestellungen. Gerne beraten wir Sie über unsere Cateringangebote für Außerhalb und unsere Menüs im Cana. Über die Weihnachtszeit bieten wir zudem gesonderte Weihnachtsmenüs an, wo authentisch arabische Speisen mit europäisch- mediterranen Einflüssen fusionieren.

Welcome to Cana Restaurant - home of finest Arabic cuisine.

Cana is renewed for the freshness, quality, and rage of its Arabic and Mediterranean cuisine. Our chef uses only the freshest, highest-quality ingredients. All dishes are prepared fresh on site. We also use products from originally sustainable cultivation, animal welfare and fair trade. Moreover, all dishes are halal.

Meat as well as vegan and vegetarian lovers - our culinary diversity serves for everyone a feast! Our menu is ideal as office meal, for dinner invitation at home, and for any smaller or bigger event. This menu is only a short collection of our meals for delivery services and ToGo orders. We are also pleased to advice about our catering offers and our menus at Cana. Over Christmas time we also offer special Christmas menus, authentic Arabic food with European-Mediterranean influences.



Visit us online: [@canaberlin](#) |
[#canaberlin](#) / FB / IG |
www.canarestaurant.de /
info@canarestaurantr.de | T. +49-30-240
83 280

Cana Restaurant & Catering | Neue
Roßstraße 11-12, 10179 Berlin-Mitte

Mazza- Vorspeisen-Karawane / Appetizers - Caravan of Mazza

Karawane der Köstlichkeiten - Mazza Variationen. Idealer Begleiter für Grillgerichte / Caravan of Delight - Mazza variations, ideal with a grill platter

Sultan: Gemischte Platte aus kalten Mazza-Vorspeisen

vegan / Mixed Mazza Platter Hummus, Baba Ghanoush, Tabouleh, Cana-Mazza, Muhammara, Zaytoun-Mazza und marinierte Auberginenscheiben
hummus, baba ghanoush, tabouleh, Cana-mazza, muhammara, zaytoun and marinated eggplant

15,50 €



Amira: Vegetarische Platte aus kalten und warmen

Mazza-Vorspeisen / vegetarian platter of cold & warm

mazza Hummus, Mutabal, Laban bil-Rucola, Muhamara, Falafel, Sambusek bil-Gibn und Sambusek bil-Sabanech
hummus, mutabal, laban bil rucola, muhamara, falafel, sambusek bil gibn and sambusek bil sabanech

17,50 €



Cana Platte aus kalten und warmen Mazza-

Vorspeisen / Mixed Platter of cold & warm mazza mit Hummus, Tabbouleh, Cana-Mazza, Weinblättern, Sambusek bil-Lahem, Kubbeh und Mutabal **vegan /**
hummus, tabbouleh, Cana-mazza, stuffed vine leaves, sambusek bil lahem, kubbeh and mutabal

18,50 €



Cana Fingerfood Platte / Cana Finger food Platter

Falafel, Sambusek bil-Lahem, Sambusek bil-Sabanech, Sambusek bil-Gibn, Kubbeh, Halloumi und Tahina / *falafel, sambusek bil lahem, sambusek bil sabanech, sambusek bil gibn, kubbeh, halloumi and tahini*

19,50 €



Karawane für 2 Personen / 7 kalte & 5 warme Vorspeisen / deluxe / Caravan of Delight for two people - 7 cold and 5 warm mazza

Hummus, Cana-Mazza, Tabouleh, Laban bil-Rucola, Zaytoun-Mazza, Baba Ghanoush, Mutabal & Kubbeh, Sambusek Gibn, Samusek Lahem, Sambusek Sabanech, Falafel / hummus, Cana-mazza, tabouleh, laban bil rucola, zaytoun, baba ghanoush, mutabal and kubbeh, sambusek gibn, samusek lahem, sambusek sabanech, falafel

29,50 €



Mazza [Vorspeisen / Appetizers]

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

Hummus Kichererbsencreme mit Sesamcreme (Tahina) und Olivenöl / chickpea, tahini, and olive oil spread **vegan + glutenfrei / gluten-free**

6,50 €



Baba Ghanoush gegrillte Auberginen, Tomaten und Paprika mit Olivenöl, und Granatapfelkernen / grilled and pureed eggplant, tomatoes, and bell peppers with olive oil, parsley, and pomegranate seeds **vegan + glutenfrei / gluten-free**

5,50 €



Mutabal gegrillte Aubergine, Sesamsauce und verfeinert mit hausgemachtem Joghurt / puréed grilled eggplant, tahini, lemon juice, and olive oil **vegetarian**

5,50 €



Laban bil-Rucola hausgemachte Joghurtcreme mit frischem Rucola / homemade yoghurt with fresh arugula and a touch of olive oil **vegetarian**

5,50 €



Zaytoun-Mazza Vorspeisen-Mazza aus kleingehackten Oliven, Petersilie, Granatapfelkernen und Nüssen / chopped olives with nuts, pomegranate seeds, and fresh thyme **vegan**

5,50 €



Cana-Mazza (leicht scharf) Tomaten püriert mit Zwiebeln, Paprika, Petersilie und arabischen Gewürzen / tomatoes pureed with onions, paprika, parsley and Arabic spices (spicy) **vegan**

5,50 €



Muhamara (pikant) Mazza aus pikanter Paprika, garniert mit Granatapfelkernen / red Pepper and tomato dip (spicy) **vegan**

5,50 €



Weinblätter 8 gefüllte Weinblätter mit Basmatireis und Gemüse /
8 stuffed vine leaves with rice and vegetable filling **vegan**

7,50 €



Falafel 3 Kichererbsen-Bällchen mit Gemüse / 3 fried patties of chickpeas, vegetables, Arabic spices, herbs and sesame seeds **vegan + glutenfrei / gluten-free**

5,50 €



Sambusek Gibn 3 Teigtaschen gefüllt mit Käse und Thymian / 3 pastries with a cheese and thyme filing **vegetarian**

5,50 €



Sambusek Sabanech 3 Teigtaschen gefüllt mit Spinat / 3 pastries with spinach filing **vegetarian**

5,50 €



Sambusek Lahem 3 Teigtaschen gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen / 3 pastries with minced lamb and pine nut filling

5,50 €



Kubbeh 3 Bulgur-Fleisch-Bällchen gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen. Eine Spezialität in der Küche des Nahen Ostens und eines der beliebtesten Gerichte dieser Region. **Unsere Empfehlung: mit einer Mazza oder Tabouleh-Salat kombinieren** / bulgur croquettes, stuffed with minced lamb and pine nuts; a specialty of the Near East and one of the region's most-loved dishes / **best combined with a mazza or a tabouleh salad**

7,50 €



Merguez (pikant) 5 Miniwürstchen aus Lammfleisch und Rinderhackfleisch, in arabischen Gewürzen mariniert / homemade miniature beef sausage marinated in Arabic spices (spicy)

7,00 €



Batata Harra (pikant) pikante Kartoffelwürfel / spicy potatoes **vegan**

5,50 €



Haloumi 6 halbe Haloumi-Sticks, zubereitet aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, dazu Salat, Tahina und arabische Brotfladen / 6 fried sticks of haloumi cheese, made from a mix of goat, cow and sheep's milk **vegetarian**

6,90 €



Grillgerichte & Hauptgerichte |

Grill Specials & Main Dishes

Unsere Empfehlung: bestellen Sie dazu die Vorspeisen Karawane oder Vorspeisen Mazza / We recommend accompanying these dishes with a Caravan of Delight or additional mazza

Shish-Tawuk gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Kräuterkartoffeln und einem Cana-Mazza / **Grilled chicken skewers**, served with herb potatoes, salad, and Cana-mazza

13,90 €



Lammspieß vom Grill Lammspieß vom Grill mit Kräuterkartoffeln und Cana-Mazza / **Lamb kebab** served with herb potatoes, salad, and Cana-mazza

18,90 €



Kaftaspieß vom Grill Gegrilltes Kafta (Lammgehacktes mit Petersilie und Zwiebeln) serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Mazza / **Minced lamb skewer** with parsley and Arabic spices, served with herb potatoes, salad, and Cana-mazza

14,90 €



Gemischte Grillplatte aus Lamm, Hähnchen und Kafta mit Kräuterkartoffeln und Cana-Mazza / **Mixed Grill Platter lamb, chicken, and kafta** served with herb potatoes, salad, and Cana-Mac

20,90 €



Doradenfilet gegrilltes Doradenfilet auf Ingwer-Koriander-Sauce, serviert mit pikanten Kräuterkartoffeln / **Grilled Sea Bream Filet** in coriander-ginger sauce, served with herb potatoes

19,90 €



vegane Grillplatte aus Zucchini, Aubergine, Tomaten, Paprika, Kräuterkartoffeln und Hommous / **Vegan grill platter** with zucchini eggplant, tomato, bell pepper, herb potatoes, and hummus

13,90 €



Mansaf Kharouf palästinensisches Nationalgericht mit Lammscheiben und Nüssen auf Safranreis und Joghurt-Minze-Sauce / **Palestinian national dish**; lamb fillet and nuts on basmati rice and a yoghurt-mint sauce

17,90 €



Mansaf Dajaj palästinensisch-jordanisches Nationalgericht aus Hähnchenfiletscheiben und Nüsse auf Basmatireis und einer Joghurt-Minze-Sauce / **chicken fillet** and nuts on basmati rice and a yoghurt-mint sauce

14,90 €



Kubbeh bil-Laban Lamm- und Rindhackfleischfüllung mit siebenerlei arabischen Gewürzen in einer Panade aus Weizenschrot, serviert in einer Joghurtsauce, dazu Basmatireis / *croquettes filled with minced lamb and beef, pine nuts, and seven Arabic spices, served in a yoghurt sauce with a side of basmati rice* 15,90 €



Betenjan Mahshi gegrillte ganze Aubergine, gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen, garniert mit Halloumi-Käse, serviert mit Basmatireis / **eggplant stuffed** with *minced lamb and pine nuts, topped with grated halloumi cheese and tomato sauce, on basmati rice.* 15,00 €



Betenjan Khudar / vegetarisch gegrillte ganze Aubergine, gefüllt mit saisonalem Gemüse, garniert mit Halloumi-Käse, serviert mit Basmatireis / **eggplant stuffed** with *a variety of vegetables and pine nuts, topped with grated halloumi cheese and tomato sauce, on basmati rice vegetarian* 12,90 €



Unsere Empfehlung! Our Recommendation! **Menü / Candle Light Dinner Abendmahl -** **Menü für 2 Personen / Menu for Two**

60,00 €

Vorspeisen-Karawane für 2 Personen aus / Caravan of mazza for two:

*Hummus, Mutabal, Cana-Mazza, Tabouleh, Baba Ghanoush,
Sambusek Gibn, Falafel*

&

Gemischte Grillplatte für 2 Personen: / Mixed grill platter for two:

*Lamm, Hähnchen und Kafta mit Kräuterkartoffeln / lamb,
chicken, and kafta served with herb potatoes*

&

Süße Sünde für 2 Personen / Sweet Sin for two:

Atayef Gos & Layali Bairuth

Sandwich-Wrap-Platters

Falafel-Wrap mit Hommous, Salat, Tahina und Pommes / **Falafel wrap**
with hummus, salad, tahini, and french fries **vegan**

8,90 €



Halloumi-Wrap mit Hommous, Salat, Tahina und Pommes / **Halloumi wrap**
with hummus, salad, tahini, and french fries **vegetarian**

8,90 €



Kafta-Wrap (gegrilltes Lammgehacktes) mit Hommous, Salat, Tahina
und Pommes / **Kafta wrap (grilled minced meat)** with hummus, salad,
tahini, and french fries

10,90 €



Dajaj-Wrap mit Huhn, Hommous, Salat, Tahina und Pommes / **Dajaj wrap**
with chicken, hummus, salad, tahini and french fries

10,90 €



Deluxe Wrap aus Falafel und Halloumi, mit Hommous, Salat, Tahina und
Pommes / **Deluxe wrap** with falafel, halloumi, hummus, salad, tahini,
and french fries **vegetarian**

10,90 €



Falafel-Variationen / Falafel Variations

Falafel-Gemüse-Medaillon vegan / der Klassiker Classic

5 Falafelbällchen, serviert mit orientalischem Salat und Tahina / 5 falafel
patties, served with Mediterranean salad, and tahini

10,90 €



Falafel-Spinat-Medaillon vegan / Healthy

5 Spinat-Falafelbällchen, serviert mit orientalischem Salat, Hommous,
Zaytoun-Mazza und Tahina / 5 falafel-spinach patties, served with
Mediterranean salad, hummus, zaytoun, and tahini

13,90 €



Falafel-Oliven-Medaillon vegan / Fusion

5 Oliven- Falafelbällchen, mit orientalischem Salat, Hommous, Baba
Ghanoush und Tahina / 5 falafel-olive patties, served with Mediterranean
salad, hummus, baba ghanoush, and tahini

13,90 €



Salate / Salad

Tabouleh - der levantinische Klassiker! Petersilien-Salat mit Tomaten, Lauchzwiebeln, frischer Minze und Bulgur (Weizengries) / Classic dish of the Levant! parsley salad with tomatoes, scallions, fresh mint and bulgur **vegan**

8,50 €



Fattoush-Salat arabischer Salat, garniert mit Halloumi-Käse und geröstetem Brot / seasonal greens with fresh mint, halloumi cheese, and roasted pita **vegetarian**

8,90 €



Halloumi-Salat Gemischter Salat der Saison mit Halloumi-Sticks / mixed seasonal salad with halloumi **vegetarian**

9,90 €



Suppe / Soup

Orientalische Linsensuppe feine Linsensuppe à la Cana, serviert mit arabischem Brot / Mediterranean lentil soup à la Cana **vegan**

4,50€



Beilagen / Sides

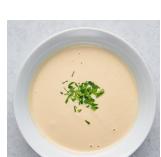
Arabisches Brot Portion arabischer Brotladen / pita bread **vegan**

2,00 €



Tahina Paste aus feingemahlenen Sesamkörnern / Tahini - paste of ground hulled sesame seeds **vegan**

3,00 €



Harissa (scharf) scharfe hausgemachte Sauce / spicy home-made sauce **vegan**

3,00 €



Basmatireis eine Portion Basmatireis / basmati rice **vegan**

3,90 €



Pommes / French fries **vegan**

4,00 €

Desserts / Süße Sünde

Süße Sünde des Orients 3 Baklawa - mit Honig gesüßtem Blätterteiggebäck, gefüllt mit gehackten Nüssen. **Traditionelles Dessert des Nahen Ostens und der Türkei / 3 baklava** - honey-sweetened phyllo dough filled with chopped nuts **6,50 €**



Layali Bairuth arabische Süßspeise aus Pudding mit Rosenwasser auf Löffelbiskuit, garniert mit Pistazien / *Lady fingers and pudding with a touch of rosewater, topped with pistachios*

5,50 €



Basbouse Levantinische Gries-Kokosschnitte / *semolina-coconut cake*

5,00 €



Atayef Gos vegan gefüllter Pfannkuchen mit Zimt und Walnüssen, verfeinert mit Rosenwasser und Pistazien / *Sweet pancakes filled with walnuts, coconut, and rosewater and topped with pistachios—traditional holiday dessert*

5,90 €



Canas Special: Pistazien-Knafé süßer Fadenteig mit süßem Käse und Pistazien / **Pistachio knafe** shredded phyllo pastry with sweet cheese and pistachio filling

7,50 €



Süße Platte aus 4 verschiedenen Sorten, insg. 8 Teile / **Sweet Sin of the Levant** mixed platter of 4 desserts (8 pieces): Baklava, Layali Bairuth, Atayef Gos, Basbouse

13,50 €

