



Istrijanska štorija

SIGNATURE JELOVNIK RESTORANA SPINNAKER

1	Uvod	↘
2	Istrijanska štorija	↘
3	Vizualna i komunikacijska interpretacija "Istrijanske štorije"	↘

1

Uvod



Valamarov restoran Spinnaker, smješten na porečkoj rivi, s ponosom predstavlja "**Istrijansku štoriju**" - jelovnik u kojem se tradicija i inovacija susreću, pružajući novo kulinarsko iskustvo.

Naša vizija bila je stvoriti gastronomsku mapu Istre gdje svako jelo predstavlja fragment regionalne povijesti i tradicije. Bilo da je to kroz reminiscenciju na rudarsku baštinu Labina ili prepoznatljive arome rovinjske duhanske prošlosti, svaki zalogaj pruža dublji uvid u kulturni mozaik Istre. Cilj nam je bio ne samo kreirati jelovnik, već i edukativno putovanje, kombinirajući autentične okuse s pričama koje oblikuju našu regiju. Kroz "Istrijansku štoriju", restoran Spinnaker ne samo da teži gastronomskoj izvrsnosti, već i nastoji prenijeti i očuvati bogatstvo istarske kulture i tradicije za sve naše goste.

2

Istrijanska štorija



Istrijanska štorija

"Istrijanska štorija" restorana Spinnaker nije samo lijepo usklađeni niz jela, već autentična priča o Istri, povezana s lokalnim pričama i namirnicama.

Prvi slijed, "Škamp u pjenu od mora i karbuna", oslikava istočnu obalu Istre. Ovdje se poigravamo s morskim elementima uz dodatak karbuna, rudarskog simbola Labina, dok nas "Kape i karamali" vode u svijet novigradske kapešante, čija iznimna delikatnost proizlazi iz spoja slatke riječne i slane morske vode kod ušća rijeke Mirne.

„Brancin u tabaku” donosi priču Rovinja, tradicionalno vezanog uz duhan. Dimljenje brancina u duhanu predstavlja inovaciju koja interpretira lokalnu kulturu na jedan potpuno novi način.

Moćna sinergija terana i boškarina u slijedu "Boškarin i teran," u sjećanje priziva Velog Jožu – dobrog diva koji je iz Motovunske šume svojim golemim stopalima i još većim srcem, ušetao u istarski mit.

Na kraju, "Kroštula s medom" spaja rakiju Parenzanu s medom, vraćajući nas u Poreč i prisjećajući nas na tradiciju nekadašnje pruge Parenzane.

Kroz ovaj inovativni pristup, svaki slijed jelovnika postaje više od jela – postaje priča koja gostima omogućuje dublje uranjanje u istarsku kulturu i povijest.



O jelovniku



Škamp u pjeni od mora i karbuna
(Istočna obala Istre - Labin)



Kape i karamali
(Novigrad)



Brancin u tabaku
(Rovinj)



Jela



Temperanje
Vino & voda



Boškarin i teran
(Motovun)



Kroštula s medom
(Poreč – pruga Parenzana)



3

Vizualna i komunikacijska
interpretacija "Istrijanske štorije"



Vizualna i komunikacijska interpretacija "Istrijanske štorije"

Grafička prezentacija "Istrijanske štorije"



Grafičko oblikovanje jelovnika

Jelovnik je zamišljen i dizajniran izvan standardnih formata, te je gostu prezentiran kao omot koji čuva iznenađenje. Osim što pruža informacije o delicijama koje nudimo, služi kao uvod u "Istrijansku štoriju"

Razglednice s djelima Renca Kosinožića

Unutar omota/jelovnika, svaki gost će otkriti jednu iz serije od 9 razglednica. Svaka razglednica prenosi motive prerano preminulog fotografa Renca Kosinožića. Njegova djela, koja su postala nezaobilazan dio istarske kulture, hvataju emotivnu suštinu i vizualnu ljepotu regije.

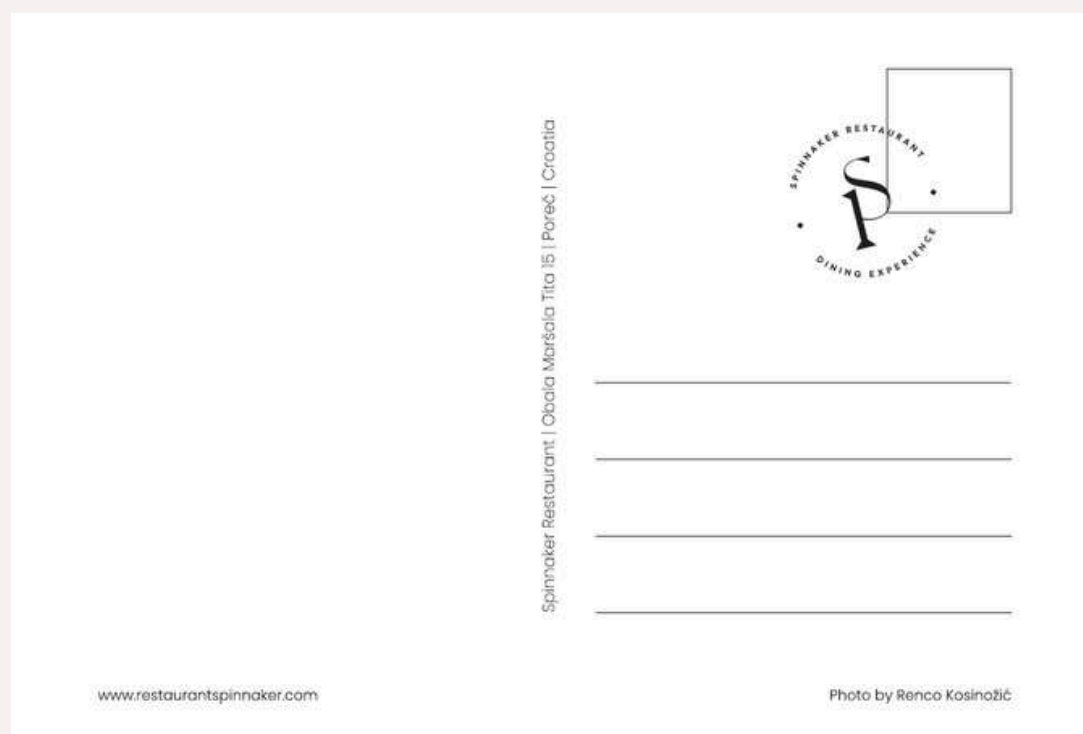
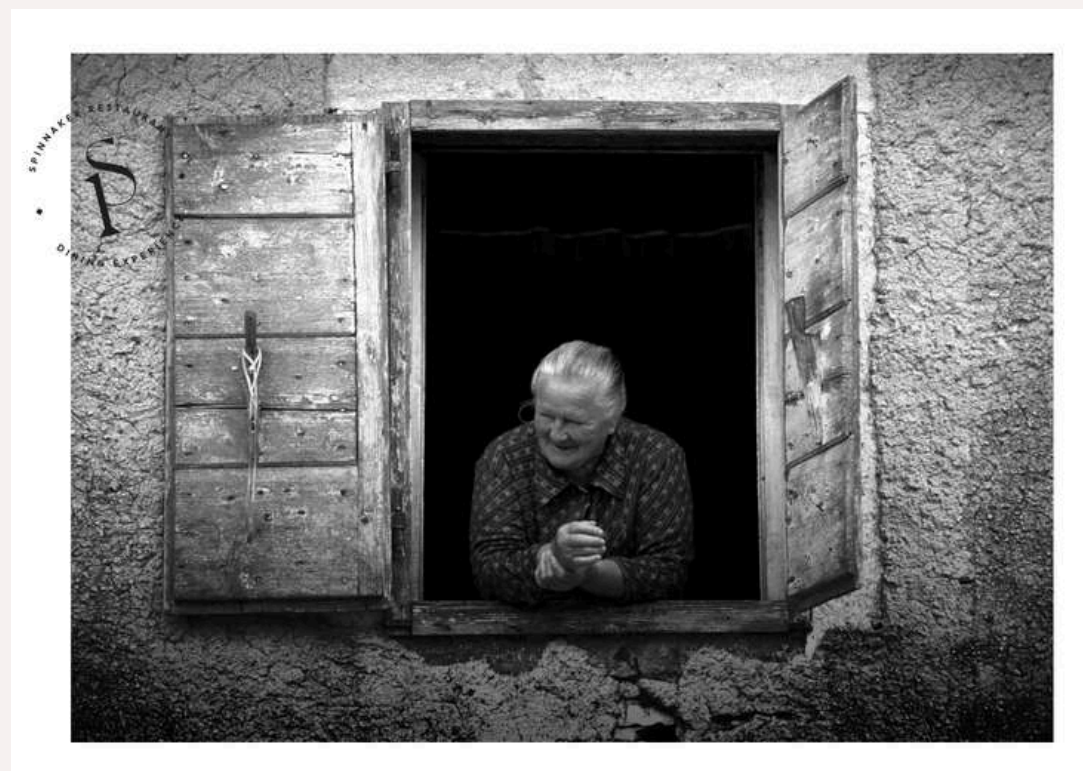
Više od jelovnika - Uspomena i kultura

Nakon gastronomskog putovanja kroz "Istrijansku štoriju", gosti ne napuštaju restoran samo s lijepim sjećanjima na jela koja su kušali. Sa sobom nose i razglednicu koja je istodobno i predivna uspomena i prozor u bogatu istarsku kulturu, kroz objektiv Renca Kosinožića.

Vizualna i komunikacijska interpretacija "Istrijske štorije"



Jelovnik/ omot



Razglednice s motivima Renca Kosinožića



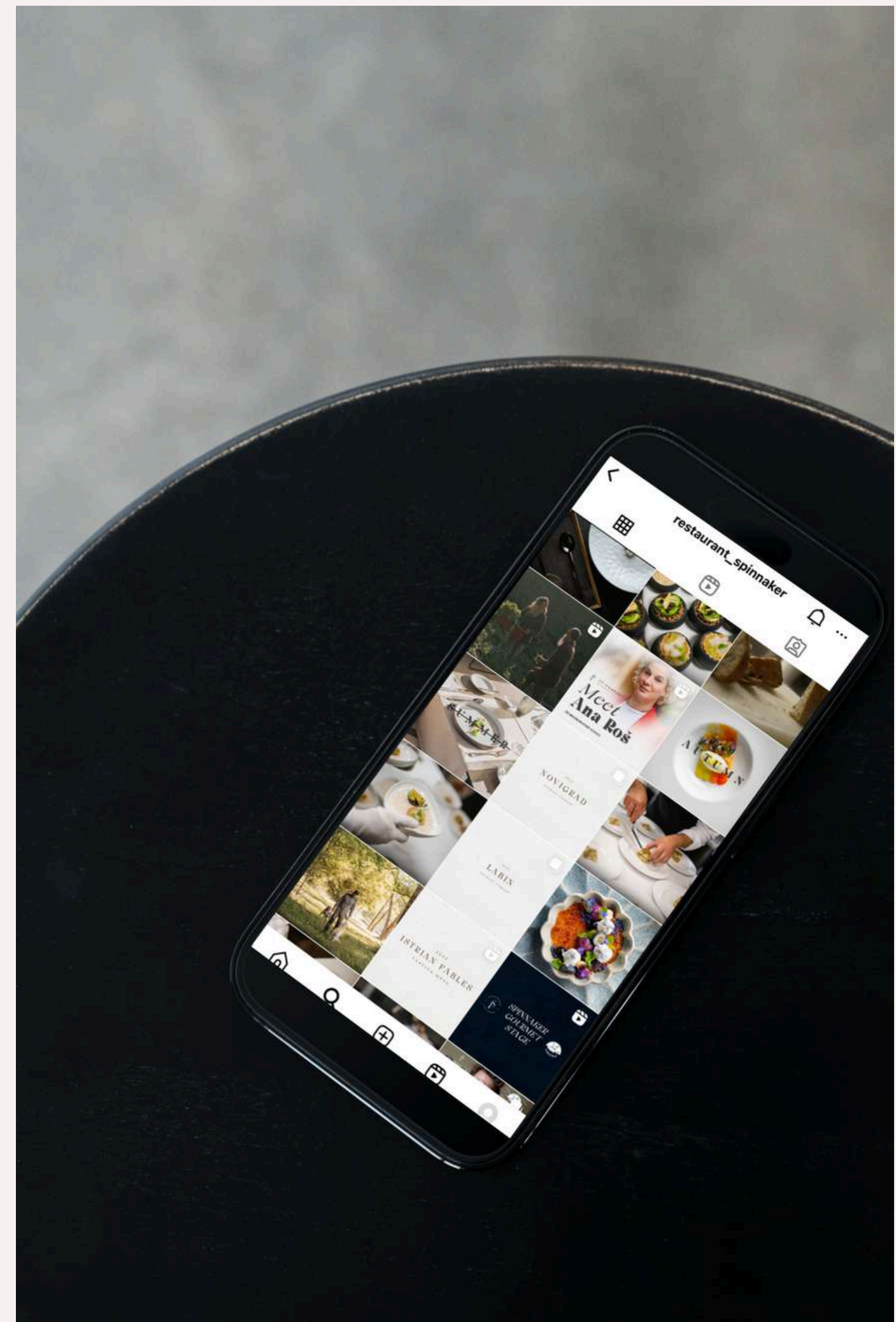
Prezentacija zatvorenog jelovnika

Vizualna i komunikacijska interpretacija "Istrijanske štorije"

Promocija na društvenim mrežama



Na Instagramu i Facebooku kreativno prezentiramo 'Istrijansku štoriju'. Snažne vizuale i zanimljive priče o našem jelovniku dijelimo kroz ciljane postove i oglase. Fokusirani smo na kvalitetu sadržaja i optimizaciju angažmana, koristeći našu autentičnu priču kako bismo privukli i zadržali pažnju korisnika.



Hvala !

VALAMAR