

кейсы

Полиграфия

Меню лаундж-бара

А4, скрепка, 12 страниц / Лаундж-бар «Escobar» /



Меню ресторара

А4, скрепка, 28 страниц / Ресторан «Кочерга» /



Меню кафе

А4, двустороннее / Пельменная «Мука́» /



Тейбл-тент

Фигурный / Пельменная «Мука́» /



Стикеры для крафт упаковки

Для замороженной продукции
/ Пельменная «Мука́» /



Концепция для упаковки конфет

Описание 2-х концепций / визуализация
/ Кондитерское производство «ИлаВанг» /





БУРГЕРЫ

ЭСКОБАР ★♥🌶️

котлета куриная или говяжья на выбор, булка, сыр Чеддер, лук конфи, лук красный, огурец соленый, помидор, соус свит чили

530 Р

ПОЛЛО ★🌶️

филе куриного бедра, булка, помидор, огурец маринованный, салат айсберг, красный лук, соус свит чили

490 Р

ЛА КАТЕДРАЛЬ ★♥🌶️

котлета говяжья или куриная на выбор, булка, лук копченый, помидор, сыр Чеддер, соус перечный

560 Р

КОРДИЛЬЕР ★

булка, фарш из мраморной говядины, помидор, салат айсберг, болгарский перец, шампиньоны, сыр Чеддер, соусе «BBQ»

530 Р

ДЖО РАСТЯПА ★

фарш говяжий, булка, салат айберг, сыр Чеддер

530 Р

ЭСКОБАР

🌶️ острое блюдо

★ фирменное блюдо

* Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

БУРГЕРЫ

ЭСКОБАР ★♥🌶️

котлета куриная или говяжья на выбор, булка, сыр Чеддер, лук конфи, лук красный, огурец соленый, помидор, соус свит чили

530 Р

ПОЛЛО ★🌶️

филе куриного бедра, булка, помидор, огурец маринованный, салат айсберг, красный лук, соус свит чили

490 Р

ЛА КАТЕДРАЛЬ ★♥🌶️

котлета говяжья или куриная на выбор, булка, лук копченый, помидор, сыр Чеддер, соус перечный

560 Р

КОРДИЛЬЕР ★

булка, фарш из мраморной говядины, помидор, салат айсберг, болгарский перец, шампиньоны, сыр Чеддер, соусе «BBQ»

530 Р

ДЖО РАСТЯПА ★

фарш говяжий, булка, салат айберг, сыр Чеддер

530 Р

ШВЕЙЦАРСКИЙ

котлета говяжья или куриная на выбор, булка, сыр твороженный, огурец, помидор, масло сливочное, соус Цезарь (ягодный соус по желанию)

570 Р

BBQ ♥

котлета говяжья или куриная на выбор, булка, салат айсберг, сыр, бекон, красный лук, огурец маринованный, помидор, соус

565 Р

КЛАССИЧЕСКИЙ ♥ С ГОВЯДИНОЙ

котлета говяжья, булка, салат айсберг, сыр Чеддер красный лук, огурец маринованный, фирменный соус

500 Р

КЛАССИЧЕСКИЙ ♥ С КУРИЦЕЙ

филе куриное, булка, салат айсберг, сыр Чеддер, помидор, красный лук, огурец маринованный, фирменный соус

450 Р

АМАТЕ ★♥

котлета говяжья или куриная на выбор, булка, сыр Чеддер, бекон, вишня, соус сырный

580 Р

ЭСКОБАР

🌶️ острое блюдо

★ фирменное блюдо

♥ популярное блюдо

* Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

* Подана блюдо может отличаться от фотографии



ГОРЯЧЕЕ

МЕДАЛЬОН С КАРТОФЕЛЕМ
вырезка из говядины, картофель, зелень
1100 Р

РЕБРА ЭЛЬ-ПАТРОН
ребра свиные
935 Р

БЕФСТРОГАНОВ
вырезка из говядины, картофельное пюре, маринованный огурец, шампиньоны, черри, горчица, сливки
770 Р

МЕДЕЛИН ★
фарш говяжий, картофель фри, сыр Чеддер
430 Р

КАРЕ ЯГНЕНКА ♥
каре ягненка приготовленное на гриле
1100 Р

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА ГРИЛЕ ♥
790 Р

ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ НА ГРИЛЕ
665 Р

СВИНОЙ КРАЙ НА ГРИЛЕ
свиной край приготовленный на гриле
700 Р

СВИНАЯ ШЕЯ НА ГРИЛЕ ♥
свиная шея приготовленная на гриле
800 Р

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ
фетучини, креветки, вонголе, мидии, кальмар, помидоры черри в сливочном соусе
690 Р

ПАСТА ФЕТУЧИНИ ♥
фетучини с курицей и обжаренными шампиньонами в сливочном соусе и сыром Пармезан
520 Р

ПАСТА КАРБОНАРА ♥
фетучини с обжаренным беконом в сливочном соусе, с яйцом и сыром Пармезан
520 Р

СОУСЫ / 70 Р

Цезарь / Сырный / Перечный
Свит-Чили / Тайский-Чили
BBQ / Кетчуп / Майонез
Глазурь / Терияки / Тар тар

🔥 острое блюдо ★ фирменное блюдо ♥ популярное блюдо

* Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты * Подана блюдо может отличаться от фотографии

ЗАКУСКИ

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ ♥
мексиканская лепешка, филе куриное, помидор, салат айсберг, лук, сыр Чеддер в соусе «Цезарь»
420 Р

КЕСАДИЛЬЯ С ГОВЯДИНОЙ
мексиканская лепешка, фарш из мраморной говядины, помидор, салат айсберг, болгарский перец, шампиньоны, сыр Чеддер в соусе «BBQ»
460 Р

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ ♥
креветки, соус терияки
800 Р

КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ ♥🔥
креветки, сливочный соус, горчица
770 Р

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА
луковые кольца, чесночные гренки, сырные палочки, картофель по-деревенски
630 Р

КУРИЦА ПО ТАЙСКИ ♥🔥
куриное филе бедра, перец, соус Тайский чили
490 Р

КУРИННЫЕ КРЫЛЬЯ BBQ
440 Р

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ♥
баклажаны, грибы, перец болгарский
330 Р

БРОККОЛИ ПОД СЫРОМ
брокколи, чеснок, сыр Пармезан
370 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ♥
200 Р

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
250 Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
250 Р

🔥 острое блюдо ♥ популярное блюдо

* Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты



пицца

С талбовским
окороком и грибами
550 Р

Маргарита
380 Р

С калабрийской ндуей
и лигурийскими оливками
490 Р

Пеперони
490 Р

BBQ
490 Р

С беконом
и яйцом
490 Р

Пикантная 4 сыра
450 Р

Сливочная с копченым
лососем и творожным сыром
620 Р

шеф рекомендует

шеф рекомендует

*Цена указана за целую пиццу

горячее

Говяжьи щечки
с зеленой гречкой
550 Р

Рекомендуем
с бокалом красного
вина «SilverGum
Shiraz, Australia»
290 Р

Филе сибаса с оливками
и мидиями
890 Р

Рекомендуем
с бокалом белого вина
«Cari Lentozzi Pinot Grigio
delle Venezie IGT»
290 Р

Чесночное ризотто
с сырным кремом
410 Р

Рекомендуем
с коктейлем «Cloudberry
Moscow Mule»
270 Р

Голень ягненка
с трюфельным
пюре
830 Р

Утиная ножка
с корнем
сельдерея
620 Р

Рекомендуем
с коктейлем «Sea
Buckthorn Punch»
370 Р

Треска унаги
с кислой
пшеницей
620 Р

Стейк из лосося
с гуакамоле и соусом
грин чили
720 Р

Рекомендуем
с бокалом белого вина
«Brancott Estate Marlborough
Sauvignon Blanc»
410 Р

Баранья лопатка
с черносливом
2550 Р

Рекомендуем
с бутылкой красного
вина «Spring Seed
Wine, Scarlett Runner
Shiraz, Australia»
2500 Р



горячее

Стейк Стриплойн
520 Р/100 г

Рекомендуем
с шотландским
виски «Highland
Park 12 Y.O.»
550 Р

Стейк Рибай
690 Р/100 г

Стейк Мачете аутсайд
с мексиканской
сальсой
490 Р/100 г

Стейк из свинины
на хоспере
590 Р

Рекомендуем
с коктейлем
«Tarragon Zombie»
370 Р

гарниры

Зеленая гречка
с пармезаном.....230 Р

Картофель с грибами
и луковым муссом.....170 Р

Овощи гриль.....320 Р

Хлебная корзина.....100 Р

соусы

BBQ / Сырный / Клюквенный /
Перечный / Сладкий чили /
Шоколадный / Сальса.....50 Р

Бургер с говядиной
и пармезаном
450 Р

Двойной чизбургер
с раклет
520 Р

Бургер с пастрами
490 Р

Острый соевый
цыпленок с тимьяном
560 Р

Рекомендуем
с бокалом темного пива
«Pauwel Kwak»
330 Р

Филе Миньон
790 Р

Рекомендуем
с бокалом красного
вина «Via Manent
Estate Collection
Reserva Carmenera,
Chile»
360 Р

Брикет с обжаренным
бэби-картофелем
и луковым муссом
550 Р

Рекомендуем
с шотландским виски
«Laphroaig 10 Y.O.»
650 Р

салаты

Теплый салат
с лососем,
бэби картофелем
и яйцом пашот
510 Р

Фирменный
Цезарь с копченым
цыпленком
420 Р

креветками
540 Р

Салат с индейкой
в тархуне с кумкватом
и медовой горчицей
450 Р

Рекомендуем с бокалом
белого вина «Brancott Estate
Marlborough Sauvignon,
New Zealand»
410 Р

Овощной
салат с кремом
из брынзы
и тархуновым
маслом
390 Р

Теплый салат с говядиной,
зеленым чили и физалисом
с устричным соусом
550 Р

Рекомендуем с бокалом
розового вина «Covinas,
Rosa&Dito, Utiel-Requena
DOP, Spain»
300 Р

супы

Чёрный борщ
с говяжьими
щечками
350 Р

Деревенская
сметана, чернила
каракалицы

Куриный суп
с домашней лапшой
190 Р

Сырный
крем-суп
капучино
350 Р

Сумасшедший рамен
со свиной грудкой
унаги и цыпленком
390 Р

Том Ям
390 Р



десерты

Медовик

350 Р

Чизкейк

350 Р

Тирамису

320 Р

малиново-миндальный сорбет

ассорти авторского мороженого

290 Р / 3 шарика

Авторское мороженое

100 Р / шарик

облепиха-розмарин

имбирный пряник

ржаное

кофе

Эспрессо.....100 Р

Двойной эспрессо.....160 Р

Американо.....100 Р

Капучино.....180 Р

Капучино на безлактозном молоке.....200 Р

Раф.....220 Р

Латте.....180 Р

Кофе по-ирландски /алк./.....360 Р

добавь к кофе

Молоко.....50 Р

Сливки.....50 Р

Сироп.....60 Р

фирменный чай

Облепиха-Имбирь / Ягодный с чабрецом / Мята-Лемонграсс / Малина-Розмарин...350 Р

добавь к чаю

Мята / Лимон/ Чабрец / Цветки розы / Мёд / Имбирь / Пюре фруктовое в ассортименте.....50 Р

лимонады

350 мл / 1000 мл

Ананас-Эстрагон.....220 Р/460 Р

Клюква-Тимьян.....220 Р/460 Р

Грейпфрут-Имбирь.....220 Р/460 Р

Малина-Мята.....220 Р/460 Р

Облепиха-Эрл Грей.....220 Р/460 Р

соки

250 мл / 1000 мл

Апельсин / Яблоко / Ананас / Грейпфрут / Вишня / Томат.....100 Р/360 Р

вода

250 мл / 500 мл

Russe Quelle раз.....170 Р/250 Р

Russe Quelle негаз.....170 Р/250 Р

напитки

250 мл / 1000 мл

Морс Ягодный.....80 Р/320 Р

Апельсиновый фреш.....250 Р

Грейпфрутовый фреш.....250 Р

Яблочный фреш.....250 Р

Морковный фреш.....250 Р

Сельдереевый фреш.....250 Р

газировка

Coca-Cola /330 мл/.....150 Р

Coca-Cola Zero /330 мл/.....150 Р

Sprite /330 мл/.....150 Р

Fanta /330 мл/.....150 Р

Schweppes /250 мл/.....150 Р

Schweppes Bitter Lemon /250 мл/.....150 Р

Red Bull.....220 Р

/ Red Bull Sugarfree / Red Bull Tropical Edition /

разливное пиво

темное

0,25 л / 0,4 л

Guinness.....250 Р/400 Р

/ Стаут 4,2%, Ирландия /

Young's London Stout.....190 Р/300 Р

/ Стаут 5,9%, Великобритания /

Budweiser Budvar Dark.....170 Р/270 Р

/ Темный Пилер 4,7%, Чехия /

Leffe Brune.....190 Р/300 Р

/ Темный Эль 6,5%, Бельгия /

эль

0,25 л / 0,4 л

Van Honsebrouck, Kasteel Rouge.....240 Р/380 Р

/ Крепкий Фруктовый Эль 8%, Бельгия /

Kilkenny Irish Red Ale.....250 Р/400 Р

/ Красный Эль 4,3%, Ирландия /

Pauwel KWAK.....330 Р

/ Крепкий полутомный эль 8,4%, Бельгия /

Fullers London Pride.....190 Р/300 Р

/ Светлый Эль 4,1%, Великобритания /

ламбик

0,25 л / 0,4 л

Mort Subite Xtreme Kriek.....220 Р/350 Р

/ Вишневый Ламбик 4,3%, Бельгия /

светлое

0,25 л / 0,4 л

Weihenstephan Original.....170 Р/270 Р

/ Пилер 5,1%, Германия /

Weihenstephan Hefeweissbier....170 Р/270 Р

/ Пшеничное 5,4%, Германия /

Paulaner Hefe-Weissbier.....170 Р/270 Р

/ Пшеничное 5,5%, Германия /

Zhiguli Barnoe.....110 Р/170 Р

/ Пилер 5,1%, Россия /

Guinness Hop House 13.....190 Р/300 Р

/ Пилер 5%, Ирландия /

Spaten.....170 Р/270 Р

/ Пилер 5,2%, Германия /

бутылочное пиво

светлое

Heineken / 0,33 л /.....230 Р

/ Пилер 5%, Нидерланды /

Corona Extra / 0,355 л /.....230 Р

/ Пивной напиток 4,5%, Мексика /

Birra Moretti / 0,33 л /.....240 Р

/ Пилер 4,6%, Италия /

Blanche de Bruxelles / 0,33 л /.....280 Р

/ Бельгийский Эль, Витбир 4,5%, Бельгия /

Paulaner Hefe Weissbier b/a / 0,5 л /.....280 Р

/ Нефильтрованный Эль 0,5%, Германия /

темное

Hofbrau Schwarze Weisse / 0,5 л /.....320 Р

/ Темный Нефильтрованный Пилер 5,1%, Германия /

Schlenkerla, Rauchbier Marzen / 0,5 л /... 320 Р

/ Темный копченый пилер 5,1%, Германия /

St Austell, Mena Dhu Stout / 0,5 л /.....320 Р

/ Черный Фильтрованный Эль 4,5%, Великобритания /

крепкое

Duvel / 0,33 л /.....320 Р

/ Крепкий Эль 8,5%, Бельгия /

La Trappe Tripel / 0,75 л /.....680 Р

/ Нефильтрованный Эль 7,7%, Нидерланды /

фруктовое

Fruli Strawberry / 0,33 л /.....320 Р

/ Красное нефильтрованное 4,1%, Бельгия /

Lindemans Raspberry / Strawberry /0,25 л/... 320 Р

/ Ламбик 2,5%, Бельгия /

сидр

Сидр Alska Passion Fruit & Apple / 0,5 л /...390 Р

/ Сидр 4%, Швеция /

Сидр Alska Strawberry & Lime /0,5 л/..... 390 Р

/ Сидр 4%, Швеция /

IPA/APA

Fuller's, Wild River / 0,5 л /.....320 Р

/ APA 4,5%, Великобритания /

Marston's Old Empire / 0,5 л /.....320 Р

/ IPA 5,7%, Великобритания /

Brewdog Punk IPA / 0,33 л /.....280 Р

/ IPA 6,5%, Великобритания /





чебуреки



хинкали



пельмени



вареники



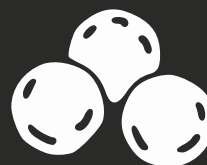
зразы



котлеты



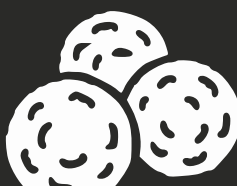
голубцы



фрикадельки



сырники



тефтели



перцы фаршированные



Задача и контекст

Бренд: ИлаВанг - семейное производство шоколада и марципана, Калининградская область.

Продукт: Марципан без сахара (3 вкуса: запечённый, в тёмном шоколаде, в белом шоколаде).

Ключевые ценности бренда: крафтовость, натуральность, ручной труд, связь с историей региона.

ЦА: туристы, женщины 35-45, средний класс - ищут сувенир-воспоминание.

Задача: 2 дизайн-концепции, которые выделяют продукт на полке и передадут историю.

Конкуренты: Шаакен Дорф, Поматти, Zappa, Rosenau

Анализ полки

1. Большинство упаковок строятся вокруг архитектуры города.

Архитектура уже стала визуальным кодом категории, поэтому отказаться от нее нельзя. Задача: Переосмыслить способ ее подачи. Вывод: Не менять объект, а изменить язык его изображения.

2. Визуальный шум.

Практически все упаковки перегружены деталями. Наблюдается большое количество: декоративных рамок / золотых элементов / мелких надписей / нескольких иллюстраций одновременно / сложных фонов / большого количества цветов. Из-за этого упаковки начинают конкурировать друг с другом одинаковыми приемами. На расстоянии большинство коробок воспринимаются как единое пестрое пятно. Вывод: Более спокойная композиция с четкой иерархией информации будет заметнее на полке.

3. История есть почти у всех, но нет эмоции.

Практически каждый бренд рассказывает о городе. Но почти никто не рассказывает историю самого сувенира. Покупатель видит: «Вот еще одна достопримечательность.» Но не получает ответа: «Почему именно этот сувенир стоит забрать с собой?» Вывод: Сделать упаковку частью впечатления от путешествия, а не просто носителем изображения. Возможно, попробовать объединить историю самого марципана и историю города. Передать тепло и эмоции.

4. Недостаточный акцент на преимуществах продукта.

Во многих упаковках полезные свойства теряются среди декоративных элементов. «без сахара / высокий процент миндаля / натуральный состав» Эти преимущества как-будто становятся второстепенными. Вывод: Функциональные преимущества должны считываться за первые несколько секунд.



5. Практически отсутствует система линейки.

Большинство производителей используют одинаковый дизайн для всех вкусов. Различия минимальны: небольшая цветная плашка / изменение подписи / маленькая фотография. На полке вкусы плохо различаются между собой. Вывод: Создать понятную систему масштабирования, где каждый вкус легко определяется благодаря цвету, композиции или цепляющей иллюстрации.



Анализ конкурентов

Бренд	Стистика	Сильная сторона	Слабая сторона
Шаакен Дорф	Исторические зарисовки, сепийная классика, сувенирная эстетика	Ассоциация с историей и регионом, спокойная палитра	Устаревшая подача, слабая иерархия, выглядит невыразительно на полке
Поматти	Акварельные городские пейзажи, туристическая иллюстрация, десертная подача	Легкость, понятная связь с Калининградом, более «подарочный» образ	Открытость, мало уникальности, продукт не всегда главный
Zappa	Смешанная подача: городские виды + продуктовая фото/иллюстрация, массовый сувенирный стиль	Понятный ассортимент, заметный продукт, активная цветовая дифференциация	Визуальный шум, слабая целостность линейки
Rosenau	Яркая продуктовая упаковка с акцентом на вкус, современный масс-маркет	Хорошая читаемость вкусов, заметность, понятная навигация	Слабая связь с историей и ценностью сувенира, теряется ощущение локальности

Большинство конкурентов выбирают один из двух путей: либо показывают город и историю, но теряют сам продукт, либо делают акцент на вкусе и заметности, но теряют ощущение сувенира и региональной ценности.

Возможность для ИлаВанг: соединить продукт и историю в одном визуальном образе, сохранив читаемость и эмоциональность.



Инсайты

- Не конкурировать количеством деталей - конкурировать качеством композиции.
- Использовать архитектуру как обязательный элемент категории, но переосмыслить ее визуальную подачу.
- Сделать упаковку самостоятельным сувениром, который хочется сохранить после покупки.
- Разработать масштабируемую систему линейки, где вкусы легко различаются, но сохраняют единый характер бренда.

- Можно построить одну из концепций так, чтобы архитектура и сам марципан были равнозначными героями.

Например, миндаль становится частью архитектурного орнамента, фактура запеченного марципана повторяет кирпичную кладку Королевских ворот, а шоколад работает как графический контраст. Тогда упаковка будет одновременно говорить о месте происхождения и о самом продукте. Здесь может быть незанятая возможность для бренда и отстройка от конкурентов.

Два стратегических направления

1. Через историю - превратить упаковку в коллекционный артефакт (гравюра XIX века)

2. Через продукт - интегрировать марципан/шоколад/ миндаль в саму архитектуру

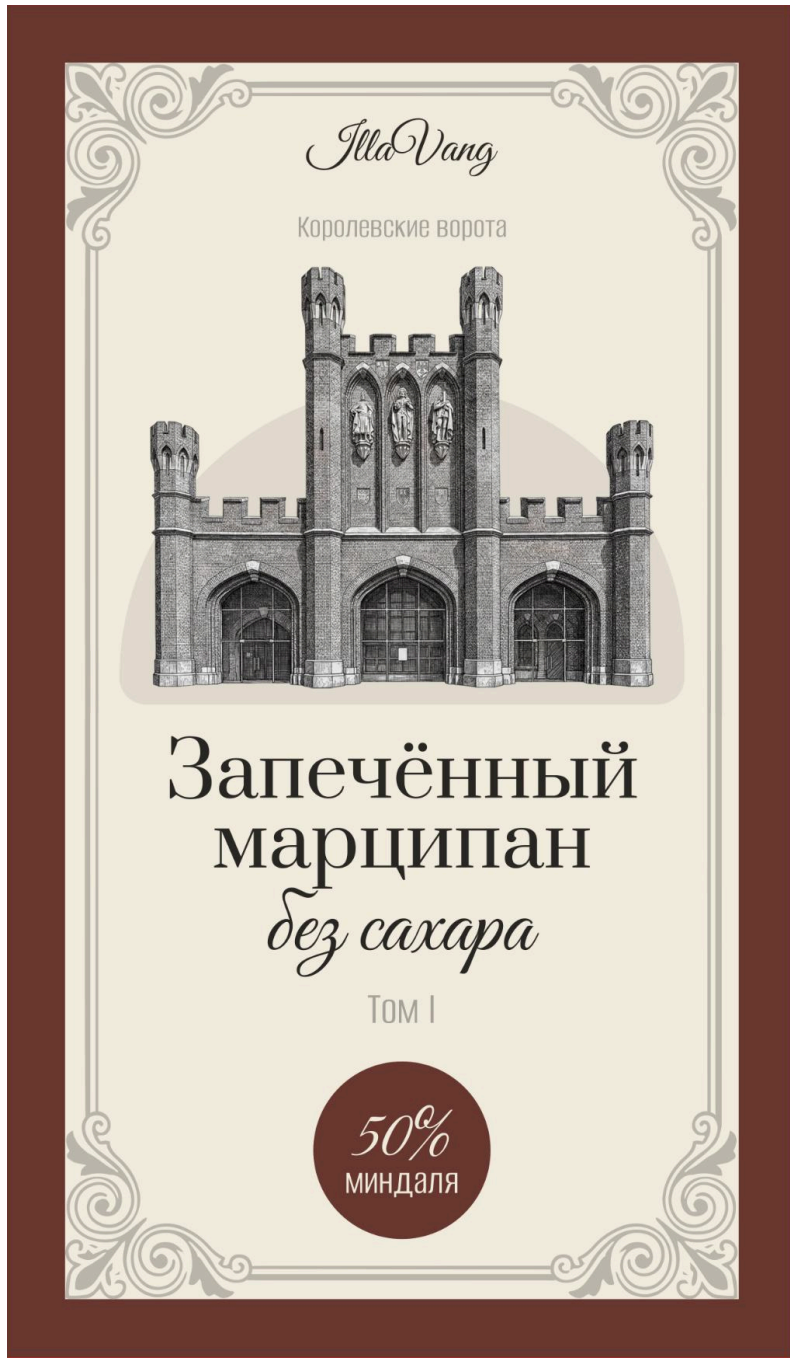


Концепция №1 · «Кёнигсбергская Гравюра»

Визуальный язык вдохновлен коллекционными книжными изданиями XIX века. Упаковка раскрывается как книга, превращая знакомство с продуктом в путешествие по истории Калининграда.

Графичные гравюры, декоративные рамки и книжная верстка подчеркивают культурное наследие города, а глубокие оттенки бордо, хвойного зеленого и балтийского синего отсылают к классическим библиотечным переплетам. Светлый центральный блок напоминает страницу старинного издания и делает иллюстрацию главным акцентом.

Концепция создает ощущение коллекционного предмета, который хочется сохранить.







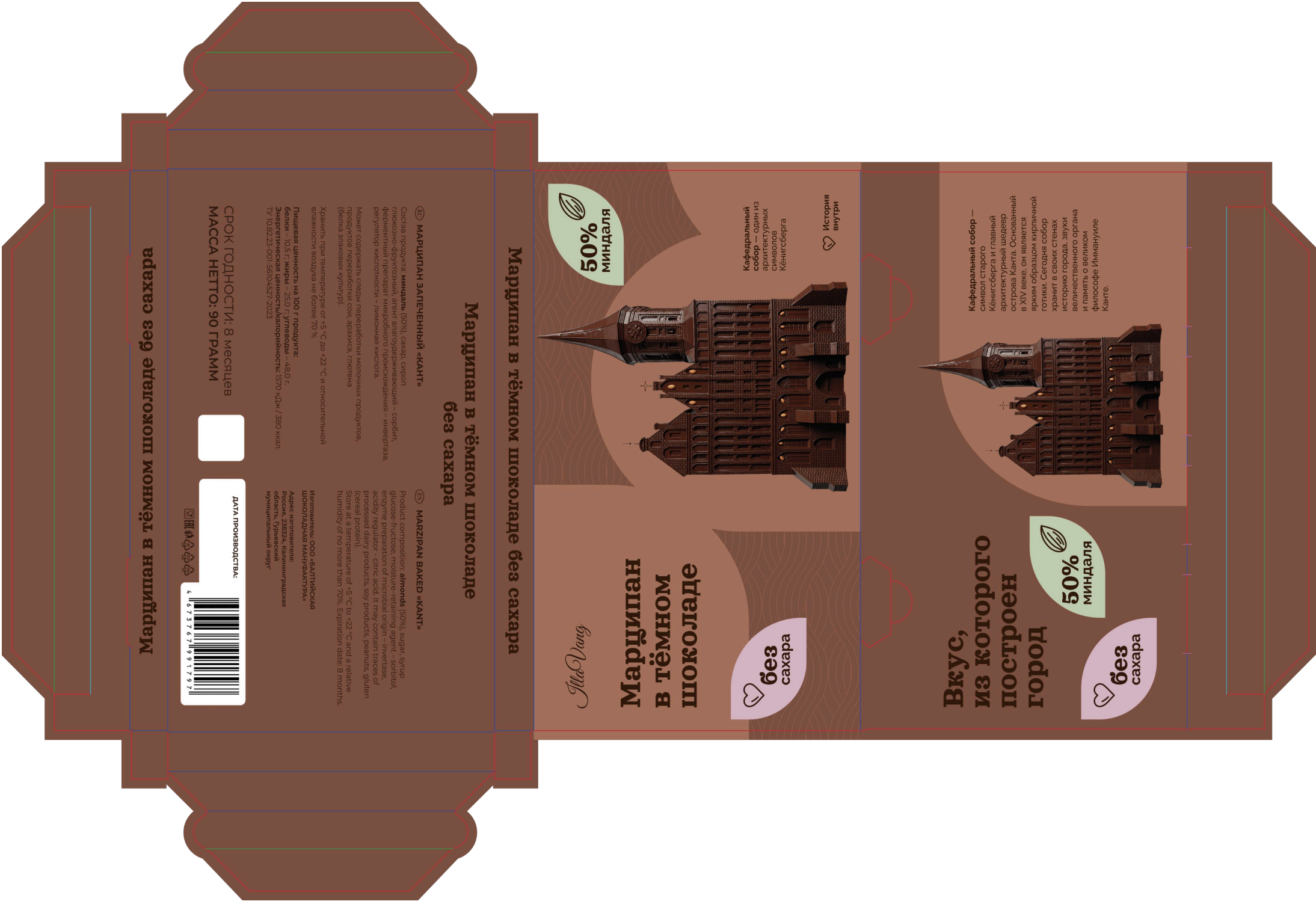
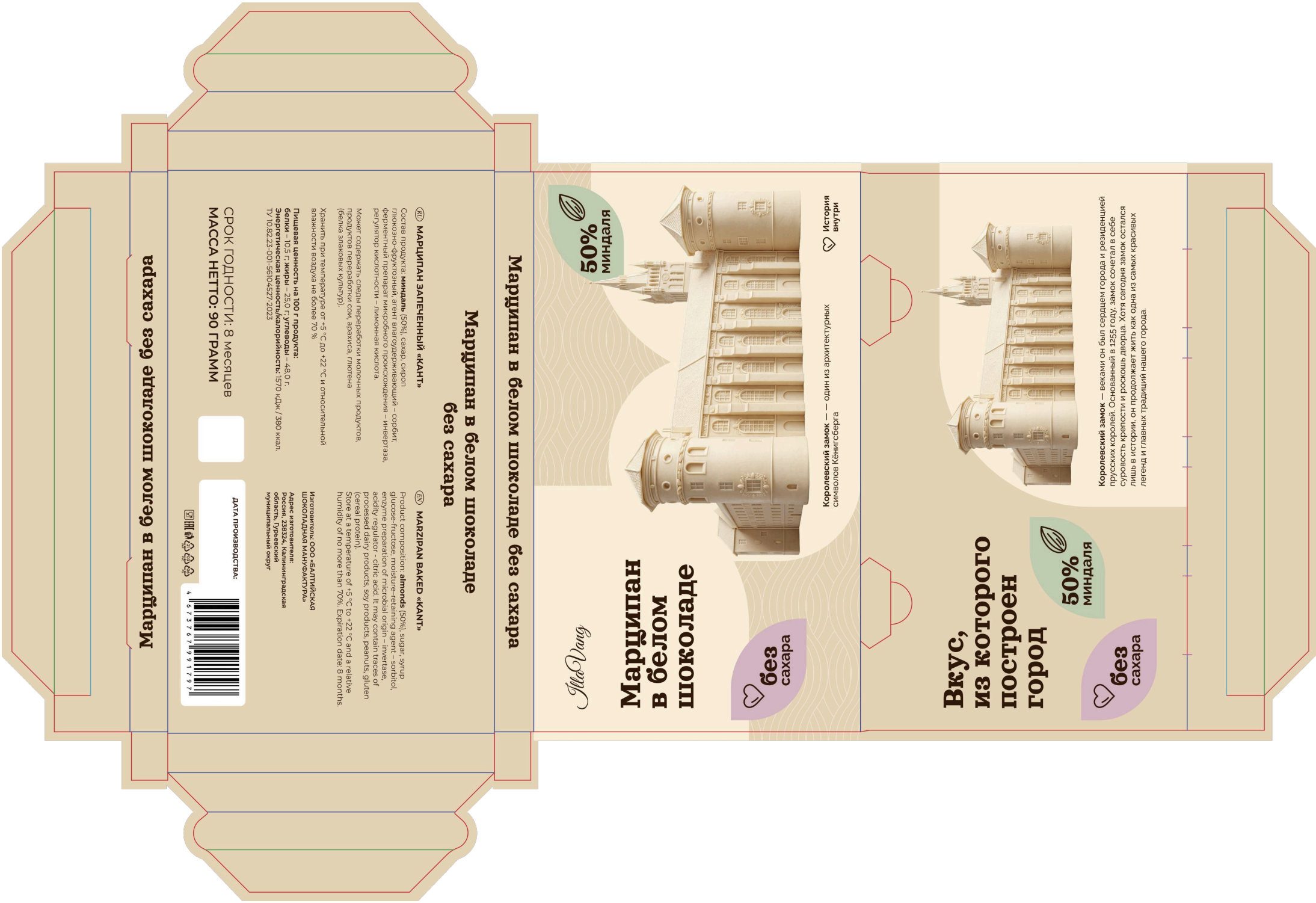
Концепция №2 · «Архитектура вкуса»

История города раскрывается через архитектуру, в которой достопримечательности становятся частью самого продукта. Иллюстрации объединяют гастрономию и культурное наследие, создавая необычный визуальный образ.

Теплая природная палитра усиливает ассоциации с марципаном и натуральными ингредиентами, а разные цветовые акценты помогают быстро различать вкусы на полке. Современная композиция делает упаковку заметной и легко масштабируемой на будущие продукты.

Концепция превращает упаковку в небольшой гастрономический сувенир, который знакомит с городом через вкус.







Анна Мартынова

графический / бренд-дизайнер

tel.: +7 919 823-89-67
mail: hello.annamart@ya.ru
tg.: @anna_mart
