

KOKTEL BAR „GREY SPACE“**COCKTAIL BAR „GREY SPACE“**Katarina Bjelica, *Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad***Oblast – ARHITEKTURA, DIZAJN ENTERIJERA**

Kratak sadržaj - Ovaj projekat predstavlja rešenje javnog objekta; koktel bara. Glavni zadatak bazirao se na dizajnu unutrašnjeg prostora, enterijera. Stil koji karakteriše ovo prostorno rešenje pripada savremenoj arhitekturi, uz kombinaciju tradicionalnih materijala. U okviru rada su sprovedene različite analize sličnih tipova objekata, što je uticalo na formiranje finalnog rešenja.

Ključne reči: Koktel bar, savremena arhitektura, minimalizam, veza između materijala, osvetljennja i okruženja

Abstract - This project represents the solution of a public facility; cocktail bar. The main task was based on the design of the interior space. The style that characterizes this project belongs to contemporary architecture, with a combination of traditional materials. As part of the work, various analyzes of similar types of objects were carried out, which lead to the final solution.

Keywords: Cocktail bar, contemporary architecture, minimalism, connection between materials, lighting and environment

1. UVOD

„Grey Space“ („Siva kutija“ - slobodan prevod) predstavlja koktel bar i bazira se na jednostavnosti i minimalizmu skladnog arhitektonskog prostora, davajući akcenat na same kombinacije proizvoda i koktela koje se nude u ovom baru. Prostor je orijentisan linearno, kao i sam koktel šank sa pultom i prostorom za degustaciju od strane posetilaca. Prigušena svetla i sivi tonovi sa dovoljnom, podesivom dozom osvetljenja, daju utisak privatnosti i izolovanosti, kako bi korisnici mogli da uživaju u svom piću.

Prostor na zidu linearno je naglašen policama, na kojima se nalaze neki od najluksuznijih pića, od kojih zaposleni mogu da naprave bezbroj koktela, a osvetljenje istih daje akcenat u čitavom ambijentu. Prostori za skladištenje, kako opreme, tako i drugih propratnih elemenata potrebnih u jednom koktel baru, u potpunosti su izolovani, kako korisnicima ne bi skretali pažnju i uticali na lagodan boravak. Glavni materijal je beton, koji u kombinaciji sa aluminijum, upotpunjuje atmosferu u prostoru, dozvoljavajući korisnicima, da sami dožive prostor.

2. ISTRAŽIVANJE**2.1. Pojam koktel bara**

Koktel bar po definiciji predstavlja prostoriju, u kojoj se služi piće, a gosti se zadržavaju određeno vreme [1].

NAPOMENA:

Ovaj rad proistekao je iz master rada čiji mentor je bio prof. dr Saša Medić.

Kako bi se pojam bolje razjasnio, treba dodati, da je to ugostiteljski tip objekta, projektovan samostalno ili kao sastavni deo nekog hotela, kafića ili restorana, koji se najčešće sastoji iz prostora namenjenog za rad, nadomak kog je pozicioniran prostor za posetioce. Interakcija ugostitelja i gosta vrši se nesmetnim i dinamičnim tokom, a prostor se formira tako, da bude funkcionalan i radnicima i gostima, u isto vreme. U današnjem vremenu postoji bezbroj različitih pristupa i koncepata ovog tipa ugostiteljskog objekta, a njegovi koreni potiču od nastanka prvog koktela.

2.2. Istorija koktela

Naime, kokteli se tradicionalno smatraju inovacijom američke kulture, ali su izvorno zapravo bili inspirisani britanskim punčevima - specijalitetom u velikim kristalnim činjama, sačinjenih od žestokih pića pomešanih sa voćnim sokom, začinima i drugim ukusima. Ovo inovativno i ekskluzivno piće, konzumiralo se u 18. veku. Termin koktel je čak prvi put zabeležen u britanskim novinama štampanim u martu 1798. Međutim, termin nije bio zaista definisan onako kako ga poznajemo sve do 1806. godine, kad su mu u Hadsonu, Njujork, bile prisvojene, sve karakteristike koje se poštuju i danas.

Prava umetnost barmena evoluirala je zahvaljujući jednom momku - Džeriju Tomasu (*Jerry Thomas*). Džeri, američki barmen koji je radio širom Amerike i Evrope i napisao jednu od prvih sveobuhvatnih knjiga recepata - „Vodič za barmena“, enciklopediju mešanih pića koji je postala priručnik. Tomas i njegovi saradnici išli su u korak s vremenom. Razna putovanja, inovacije, upoznavanje sa novim izumima i koraci ka industrijalizaciji pomogli su i doveli do ključnog sastojka u kulturi koktela: ledu. Za to je bio zaslužan čovek po imenu Frederik Tjudor „Kralj led“ (*Frederik Tudor „Ice King“*). Kako je, time, led bio dostupan širom SAD-a, ali i širom sveta, mogućnosti za koktele - ekspandirale su.

Na žalost velikog broja korisnika i proizvođača, primena prohibicije, (potpune zabrane proizvodnje, prodaje i konzumiranja alkoholnih pića), poprilično je usporila konzumiranje koktela i izazvala znatne proteste protiv sistema i vlasti širom Amerike. U izvesnom smislu, u toku svetskih ratova, kultura koktela se čak razvijala, ali se u tom kontekstu menjao izvorni koncept ovog inovativnog pića. Upravo je to, kroz vekove, polako navodilo na razvijanje novih kultura koktela širom čitavog sveta od kojih su neki sugerisali na kič i smatrali se neukusom. Specijalisti za istoriju koktela navode da klasični, pa čak i istorijski kokteli, u današnje vreme, samo ponegde mogu biti dostupni, ali takođe, mnoga pića koja se nalaze u „Vodiču za barmena“ se verovatno nikada neće vratiti u menije barova - što se smatra štetom, ili jednostavnim kretanjem u koraku sa vremenom [2].

3. ANALIZA TIPOLOGIJE SAVREMENIH KOKTEL BAROVA

Tipologija je nauka koji proučava vrste ili klase, intuitivna i konceptualna razlika oblika modela ili osnovnih oblika. Tipologija se široko koristi u terminima sistematske studije u raznim oblastima – Warbletoncouncil.Org [3].

Na polju arhitekture, tipologija predstavlja proučavanje elementarnih tipova koji mogu formirati i koncipirati normu koja pripada arhitektonskom jeziku. U ovom delu teksta analiziraće se, kroz različite tipove koktel barova, specifični aspekti koji su od krucijalne važnosti u formiranju arhitektonskog prostora, njegovog ambijenta i funkcije. Odabrani primeri se analiziraju kroz grupu tematskih celina, tačnije karakteristika koji svaki od njih poseduje, a koji se na određene načine percipiraju od strane korisnika.

3.1. Atmosfera

U arhitekturi i prostornom dizajnu, atmosfera se odnosi na senzorne kvalitete koje prostor emituje, ne samo u prostoru već i direktno na korisnike istog. Atmosfera je neposredan oblik fizičke percepcije, a prepoznaje se i čita kroz emocionalni senzibilitet onog ko ga doživljava. Arhitekta neretko koriste termin atmosfera da objasne da su arhitektura i prostor koncipirani i izgrađeni da ih ljudi koriste i doživljavaju svim svojim čulima i na način svojstven njima. U svojoj knjizi „Atmosfera“, („*Atmospheres*“) [4] Peter Zumthor (*Peter Zumthor*) definiše arhitektonske atmosfere kao „ovu jedinstvenu gustinu i raspoloženje, ovaj osećaj prisustva, blagostanja, harmonije, lepote... pod čijom čarolijom doživljam ono što inače ne bih doživio na ovaj način“.-, „*Atmospheres*“. Baš zbog ove izjave, može da se zaključi da je atmosfera kojom neki objekat ili celina odišu, zapravo jedan od najbitnijih procesa projektovanja. Objekat nam time nudi novu dimenziju sagledavanja, percepcije, osećanja i navodi nas da se prirodno pripojimo celini i osećamo kao njen sastavni deo.

Bardem Cocktail Bar, DesignStudio Fyra

Kao primer, izdvojiće se koktel bar Bardem, u Helsinkiju, Finskoj, iz 2019. godine, koji svojom specifičnom prostorijom u kojoj je projektovan, odiše misterioznom i nesvakidašnjom atmosferom. Prigušena svetla i tamne boje, sastavni su aspekti koji daju atmosferu prostoru. Kao moderna interpretacija „*speakeasy*“ bara u Helsinkiju (*speakeasy bar* [5]) - mesto gde su se alkoholna pića ilegalno prodavala: takva mesta su začeta tokom perioda zabrane, prohibicije, u SAD-u), unapređenim načinom i pristupom projektovanja, poboljšava misteriozni koncept inspirativnog primera. Bitno je dodati, da okosnicu koncepta, ovog uglednog primera predstavlja veliki bar, oko koga se celo dešavanje odigrava.

SOMA, Cake Architecture and Max Radford

Cake Architecture i dizajner enterijera Maks Radford (*Max Radford*), dizajnirali su podzemni bar inspirisan industrijskim umetničkim delima. Lokacija bara je London, Soho, (*London, Soho*) nadomak Pikadilija (*Piccadilly Circus*). Proces stvaranja bara počeo je aprila 2021. godine postavljanjem pitanja: *Šta znači stvoriti novi bar za grad nakon pandemije Korona virusa?* – (*Cake Architecture and Max Radford*). Atmosfera bara odgovara na ovo pitanje, a objekat je prostorni saučesnik vremena u kome se trenutno nalazimo. „*Kao odgovor na to pitanje, pokušali smo da stvorimo savremenu interpretaciju podzemnog govora Sohoa, inspirisanu duhom Indije i šire. Želeli smo da*

SOMA bude prostor za zajedničke svečanosti koje podstiče fizičku interakciju i ličnu razmenu. Gde se prijatelji i stranci mogu sastajati širom zajedničke površine.“ – (*Cake Architecture and Max Radford*) [6]. Upravo, atmosfera ovog bara, odiše duhom jedinstva, socijalizacije i ponovnog spajanja ljudi, posle dugih samoizolacija i borbi za opstanak tokom duge pandemije.

The Candy Bar, Ash NYC

Enterijer bara nalazi se u sklopu hotela „*The Siren Hotel*“ i predstavlja jedan od najlepših barova u Mičigenu. Može se reći da je koncept projekta kombinacija starog Holivuda sa novim, modernim Detroitom. Skriven iza plišane, baršunaste zavese, koktel bar je u potpunosti neprimetan i izolovan u odnosu na ostatak hotela u kome nalazi. Korisnici se osećaju udobno, sigurno, toplo, a na to veliki uticaj imaju materijali i tonovi, koji odišu toplinom i pozivaju korisnike da se prepuste i uživaju u datom prostoru. Skladan spoj modernog i tradicionalnog, takođe, formira poseban doživljaj prostora, koji se, baš takav kakav je, može spoznati samo ovde i nigde drugde.

3.2. Materijali

Bardem Cocktail Bar, DesignStudio Fyra

Tajanstvenosti koncepta doprinose prigušena svetla u kombinaciji sa mrkim materijalima i obrisima u enterijeru. Središnji deo koji zapravo predstavlja, veliki koktel bar, postao je srce i srž koncepta sa elegantnim krivinama prekrivenim drvenim pločama u nijansi meda. Iza pulta, nalazi se prostor za prezentovanje asortimana pića, koja se efektnim osvetljenjem naglašavaju uz prisustvo stilskih zidnih ukrasa. Gosti sede za stolicama od čelika i somota ili na zelenoj sofi od mahovine koja se obavija oko šanka i odmaraju uz svoja pića na stolovima od teraca. Sjajne pločice i duboki banketi dodaju dekadentan osećaj ovom slabo osvetljenom baru. Kao i zid od pločica, koji stvara preliv od plave do zelene i osećaj geometrijskog ritma, bar u Helsinkiju je ispunjen perjem i suvim cvećem. Bitan momenat enterijera su keramičke pločice. *Studio Fyra* koristi keramičke pločice „*Agrob Buchtal*“ proizvedene dugotrajnim pečenjem u klasičnoj tunelskoj peći. One potiču iz „*craft*“ serije i vešto dopunjuju opuštenu atmosferu unoseći vizuelnu dubinu kao i živu igru boja, naglašavanjem zidnog prostora. Prirodan, arhaičan izgled nesporno se čita iz samog projekta, uz korišćenje srednje sivih, maslinasto-zelenih, plamenih i plavih nijansi.

SOMA, Cake Architecture and Max Radford

Zidovi su tamnoplavih tonova, prekriveni zavesama koje služe kao zastor za koktel bar, a istovremeno funkcionišu i kao paravani za ostatak prostorija unutar celine. Barski pult dugačak je devet metara i dizajniran od nerđajućeg čelika, pa samim tim dominira središtem koktel bara, poput oltara. Redovi flaša nižu se zidom iza šanka, iznad ugrađene stanice za pripremu pića, naglašavajući kontrast boja na indigo zidove. Jedan je od sastavnih inspiracija koje odišu duhom Indije u ovom baru je šafran. Pločice iz kameno-loma prekrivaju podove i prostiru se preko zidova i plafona pretprostora koji vodi u bar i susedne prostorije. Paletu boja razvijali su istraživanjem prirodnih tonova i pigmenta koji se koriste u indijskoj umetnosti, tekstilu i kulinarskim tradicijama, sa fokusom na indigo, srebro, tamnocrvenu, narandžastu i braon boju.

The Candy Bar, Ash NYC

Candy Bar, koji je 2018. godine, dobio prestižnu nagradu od Architectural Digest-a, od poda do plafona prekriven je milenijumskom ružičastom nijansom. Ovaj vrhunski salon, namenjen za pripremu i usluživanje koktela, podseća na eru džeza Detroita sa međugeneracijskim obrtom. Osim rozikasto-crvenih plišanih separea i ružičastih mermernih stolova, tu je i pariska disko kugla iz 1970-ih iz poznatog noćnog kluba „Les Bains” koja oživljava zidove blistavim reflektorima [7].

Međutim, centralna tačka udobnog bara je luster od duvanog stakla koji ispunjava sobu nežnim sjajem rozog zlata. Pored mermera, koji je korišćen na stolovima, primećuje se i stakleni portal, sačinjen od polica na koje se ređaju najprestižnija pića. Metalne dekoracije, pojavljuju se na šanku, a sporadično, i na ostalim delovima nameštaja, kako bi istakle prestiž i sjaj celog ambijenta. Zidovi i podovi, svojim širokim rasponom ružičastih tonova unose toplinu i osećaj pripadnosti, kako bi se korisnici osećali što lagodnije i lepše.

Lofos, Ark4 Lab

Lofos bar je visoka klasa savremenog dizajna enterijera, zasnovana na čistoći korišćena materijala i oblika. Sačinjen iz dva nivoa, a međusobno objedinjen, prostor visokog plafona integriše se sa velikim karakterističnim otvorima koji spajaju prostor kafea sa urbanim šumskim pejzažom. Varijacije u boji i materijalima, kao i podela na dva nivoa, harmonično se stapaju u mozaik prostora, od kojih svaki ima jedinstven i prepoznatljiv kvalitet, a samim tim i drugačiji način na koji se doživljava.

Pored načina na koji je prostor strukturiran u celini, princip primene uzastopnih, pravilnih geometrija na različitim skalama dizajna, koja varira od rasvetnih tela do dizajna nameštaja, saraduje sa jasnom paletom boja u nijansama terakote i lososa. Bitno je napomenuti i da je ovo prostor koji pozajmljuje elemente i forme iz proteklih decenija, pod velikim uticajem postmodernizma, i izražava ih kroz minimalistički pristup.

Dakle, svaki prostor je formiran jedinstvenim izborom boje, pri čemu je pod objedinjen sa prostorom za sedenje naglašavajući, naprimer, geometriju bečke stolice, a takođe i mešavinu raznovrsnih materijala. Korišćeni materijali su obloge od mermernih traka i ploča, mozaik od terakote, drvene površine, somot, zelenilo u ručno rađenim glinenim posudama, kao i ploče od crnog mermera sa zlatnim detaljima.

4. DEFINISANJE PROGRAMA

Na definisanje programa uticalo je više faktora, ali je postojao konkretan i jasan cilj, stvaranje koktel bara, sa svim potrebnim sadržajem koji moraju biti na određenom nivou. Pre svega, postavilo se pitanje ko su korisnici ovakvog prostora? Posetioci ovakvog tipa objekata, jasno i precizno su definisani i svedeni su na grupu ljudi koji predstavljaju odraslo stanovništvo, iznad 21. godine. Potrebe ovog, ograničenog starosnog dijapazona ljudi, su poprilično slične.

Naime, ljudi u objekat sa ovakvom namenom dolaze da bi kvalitetno proveli svoje vreme, da bi se opustili i uživali u konzumaciji koktela i pića koje ovaj bar nudi. Unutar samog objekta, programom se jasno definišu celine, zone,

koje su tačno i sistematski definisane i odvojene, kako ne bi došlo do bespotrebnog mešanja programa i sadržaja. Prostor je orijentisan izrazito linearno, što oponaša i sam šank koktel bara, sa pultom i prostorom za degustaciju od strane posetilaca. Takođe, toaleti i prostorije za skladištenje, u potpunosti su izolovane, a razlog tome je, svakako, neremećenje i nesekretanje pažnje korisnicima u cilju lagodnijeg i prijatnijeg boravka. Sam enterijer objekta ograničen je na 65m² unutrašnjeg prostora, u kojem se nalaze gore pomenute prostorije i sadržaje, i 10m² zastakljene terase. Prostor sam po sebi je neopterećen dekoracijom, slobodan je, i prilagodljiv, a sa druge strane, nudi određenu dozu nenametljive atmosfere, ušuškana je i obezbeđuje doživljaj privatnosti i pripadanja u istom.

4.1. Arhitektonsko-dizajnersko oblikovanje

Neosporiva je činjenica da ljudi u trećem milenijumu žive u svetu konstantnog protoka ogromne količine informacija i dešavanja, koji nam nesporno utiču na svakodnevnicu. Baš zbog te, neosporive činjenice, ponekad je preko potrebno, zamisliti se i osvrnuti na specifične pojedinosti i uočiti kvalitet koji stoji iza njihove jednostavnosti.

„Manje je više“ [8] – poznata je starogrčka poslovice koja se pripisuje Hilonu iz Sparte, a koja se, sve do danas provlači kroz različita polja naših života. Tumači se na razne načine, ali u jednu ruku opisuje onu želju za jednostavnošću, tako da se možemo slobodno usresrediti na istinsku suštinu stvari. Koristi se da izrazi stav da je minimalistički pristup umetničkim ili estetskim pitanjima efikasniji, a upravo time, poziva nas da na trenutak zastanemo i porazmislimo o pravim vrednostima. Ona se vezuje za ime Ludvig Mis van der Roe (Ludwig Mies van der Rohe), velikog nemačkog arhitekta koji je upravo tim rečima objasnio estetiku svoje arhitekture ravnih linija i čistih geometrijskih oblika koja ne krije svoju osnovnu funkciju.

Ta želja za maksimalnom jednostavnošću vidljiva je u njegovim građevinama i kroz redukciju ukrasa, ali i kroz fluidnost i povezanost raznih prostora, unutarjih i spoljašnjih. Upravo je to jedna od referenci za oblikovanje prostora ovog projekta i odabir pratećih elemenata i segmenata.

4.2. Enterijer i oprema

Enterijer koktel bara je savremen i minimalistički. Nenametljiv je i nastoji da svojom jednostavnošću obezbedi lako funkcionisanje u prostoru, davajući mogućnost da svako od korisnika, oseti, i na prostor prenese, svoje lične doživljaje. Geometrija je jasna i jednostavna, naglašavajući linearnost, koja je prepoznata kao jedna od glavnih karakteristika prostora. Ako je tačna tvrdnja Adolfa Losa (*Adolf Loos*), da je ornament zločin, i da arhitektura, kao i dizajn, treba da se lišava svakog suvišnog ukrasa, onda ovaj projekat, nastoji ne krši nikakva slična pravila. S druge strane poznata su i neka od osnovnih načela japanske filozofije koja ističe prednosti jednostavnosti i skromnosti nad materijalizmom. [9] Upravo su to ideali, koji su uticali na odabir kako elemenata enterijera, tako i same materijalizacije. Oprema je birana po standardima savremenih koktel barova i nastoji da svojim kvalitetom nesmetano vrši i sprovodi sve potrebne radnje u jednom ovakvom ugostiteljskom objektu.

4.3. Materijali i osvetljenje

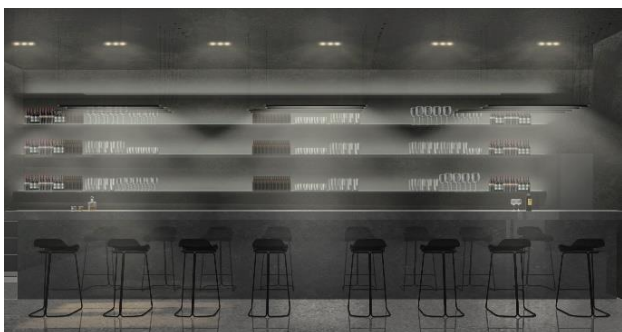
Elegantan karakter primenjenih materijala, ogleda se u njihovoj jednostavnosti uz prisustvo visokog kvaliteta koji je igrao veliku ulogu pri odabiru istog. Prostor odiše izrazito tamnim i zagasitim tonovima. Oni kriju određenu dozu tajanstvenosti, a međusobni odnos mat i sjajnih površina, unose razigranost i dinamičnost enterijeru. U velikoj meri dominira beton, kao jedan od najosnovnijih, ali ujedno i najdragocenijih materijala, kroz čitavu istoriju arhitekture, bilo da je reč o projektovanju spoljašnjeg ili unutrašnjeg prostora.

Pored betona, u enterijeru su primenjeni aluminijumske obloge, svetlijih i tamnijih tonova, koji sa odgovarajućim čeličnim potkonstrukcijama grade prostor za prezentovanje asortimana pića, ali i šank za posetioce koktel bara. Pored ovih sjajnih materijala, skladno su uklopljeni i mat materijali, visoko-kvalitetni elementi od medijapana.

Sam koncept osvetljenja u direktnoj je povezanosti sa materijalima i celokupnom idejom o atmosferi. Dotok prirodnog osvetljenja u startu je bio sveden je na minimum, što ide u korist konceptu „speakeasy“ barova. Ideja ovih barova odiše mističnošću i izolovanošću, pa tako i samo osvetljenje, nastoji da tu atmosferu iznese. S druge strane, veštačko osvetljenje koje je predviđeno u objektu prigušeno je, ali sa dovoljnim, podesivim dotokom luksa uz akcentovanje najbitnijih delova. Ton i boja svetla je bela sa prime-sama, crvene i narandžaste, kako bi se obezbedio, ne hladan i oštar, već dovoljno topao i prijatan snop svetlosti, s obzirom da objekat nastoji da adekvatno ugosti svoje posetioce, slika 1. i 2.



Slika 1. Render



Slika 2. Render

5. ZAKLJUČAK

„Moderna arhitektura ne znači korišćenje novih materijala, već novim idejama iskoristiti postojeće materijale u funkciji čoveka“.

- Alvar Alto (Alvar Aalto) [10]

Upravo ovom, dobro poznatom izrekom, može se započeti kritički osvrt na analizirani projekat. Koktel bar „Grey Space“ kroz sve svoje aspekte, odiše jednostavnošću, minimalizmom i lišenošću od suvišnih ukrasa. Linearnost se očitava kroz čitav prostor, procese rada i kretanje korisnika objekta. Svedeni, ali vrlo tradicionalni i poznati materijali čine enterijer prostora.

Težnja pri formiranju istog, bila je nesmetano funkcionisanje svih segmenata u korist same namene i funkcije objekta, a to je promocija i ponuda prestižnih koktela, koji se gostima serviraju kao mali primerci nekog remek-dela. Dizajn enterijera, ne nameće striktno svoju priču, već dozvoljava, svakom ko se nađe u njemu, da slobodno doživi prostor na svoj i jedinstven način. Kontrast tamnih materijala i podesivog svetla, mat i sjajnih površina, unose dinamiku i živost u objektu, a površ svega toga, usluga i proizvodi koje ovaj ugostiteljski objekat nudi, čine glavnu završnicu i krunišu ovu zanimljivu priču.

7. LITERATURA

- [1] Vokabular.net <https://vokabular.net/koktel-bar/>
- [2] Časopis VinePair, Kratka istorija koktela, (A Brief History Of The Cocktail) <https://vinepair.com/spirits-101/history-of-the-cocktail/>
- [3] Warbletoncouncil.Org <https://bs.warbletoncouncil.org/tipologia-783>
- [4] P.Zumthor, Atmospheres, 2006 https://www.academia.edu/35450313/Peter_Zumthor_Atmospheres
- [5] Merriam-Webster, Definicija „speakeasy“ bara
- [6] <https://www.dezeen.com/2021/11/24/max-radford-cake-architecture-soma-soho-bar-interior-london/>
- [7] D. Culham, Detroit, Metro Times članak, 2018 <https://www.metrotimes.com/food-drink/detroits-candy-bar-voted-most-beautifully-designed-bar-in-michigan-17798528>
- [8] Wikipedia, Less is more https://en.wikipedia.org/wiki/Less_is_more
- [9] A. Loos, Ornament and Crime
- [10] A. Alto <https://study.com/academy/lesson/alvar-aalto-architecture-buildings.html>

Kratka biografija



Katarina Bjelica rođena je u Novom Sadu, 15. juna 1998. godine. Završila je Gimnaziju „Jovan Jovanović Zmaj“, 2017. godine. Iste godine upisuje Fakultet tehničkih nauka - smer Arhitektura. Završava fakultet 2021. godine odbranom bachelor rada i iste godine upisuje master studije, smer Arhitektura, modul Dizajn enterijera. Godine 2022. brani master rad.