



SmakifråOska med ny, flott og informativ nettside.

Under den store kundefesten til Spar for knapt 3 veker sidan slapp den gledelege nyheten at det på ny vert drift i restaurantlokala på Sanden. SmakifråOska vart presentert som det nye konseptet, og Roy Lervåg som står bak drifta, har i det siste vore travelt opptatt med førebuing. No er ny, smakfull nettside klar: [www.smakifraa.no](http://www.smakifraa.no).



Frå 20.november er Roy Lervåg klar til å ta mot julebordsgjester på SmakifråOska.

Nettsida er informativ og god, og den er godt tilpassa dei smakfulle opplevingane vi kan få frå Smakifrå. Den er utforma av Ragnhild Storletten Åse. Roy Lervåg fortel at han ønskjer å bruka nettsida aktivt for å informera om ting som skjer.

- Layouten tenker jeg skal vise litt av profilen på maten hvor retter, med tilhørende bilder og stemning, vil variere med årstidene, seier han vidare.

Fram mot jul vil SmakifråOska satsa på cartering, selskap og sjølvstekt julebord. Frå 20.november står julebordet

pynta for gjester, så for dei som vil gjera litt ekstra utav julebordet i år, er det tid for bestilling. Bestilling både av selskap og catering kan gjerast til: [bestilling@smakifraa.no](mailto:bestilling@smakifraa.no).

På menyane er det den tradisjonsrike julematen som dominerer. Slik må det vera, men alt no ser vi også at dette vert eit kjøkken som serverer noko ekstra! Her vert det mange spennande smakar. Kva om å smake Lervågs Andelårconfit som er på lista over Julemiddagar saman med Pinnekjøtt, Juletallerken og Svineribbe?

Elles er det veldig mykje godt frå snittar og blingsar til varme rettar og dessertar. Eg har 'vatn i munnen' og anbefaler alle å gå inn på [www.smakifraa.no](http://www.smakifraa.no) og sjå det fristande tilbodet! Elles oppfordrar eg alle som er på Facebook til å like sida til Smakifrå. Då vil ein verta godt oppdatert når noko skjer.

Tekst og nett: Thor Inge Døssland

Foto: SmakifråOska og Elisabeth B. Hass/Kvinnheringen.