



Roy Lervåg byr på mykje godsaker i påsken.

Uskedalen har verkeleg noko nytt å by på denne påsken. Oska, vertshuset i sjøkanten, har ope både torsdag, fredag og laurdag. Roy Lervåg og staben syt for at gjestene får påfyll både av matkultur og annan kultur. Dersom det vert finver kan ein til og med nyta godene i solveggen med den nydelege utsikten ut mot gavelen.

Kvar dag er det open café, og her kan ein velja mellom mykje godt enten ein ønskjer salt eller søtt. Det kan vera saltmat som ein god blings med fanaost, spekekeskinke og soltørka tomatmajo, eller kanskje salat, dagens suppe eller reker servert med Oska sitt gode brød med tilbehør. For dei som ønskjer det er det også lammepølse servert med potetkrem, grilla grønsaker og urtsteikte poteter.

For dei som heller ønskjer noko søtt for ganen er Oska kjent for gode kaker, eller ein kan prøva Piska sjokoladekrem servert med salte peanøtter, karamell og bringebærsorbet. Eller kanskje er is alternativet ein ønskjer?

Velsmakande middag er heller ikkje noko problem. Skjærtorsdag er det Kalv i vin servert med potetmos og rotgrønsaker medan Årets påskelam vert servert med grilla grønsaker, soppstuing, raudvinssjy og poteter Langfredag. Middagane på Oska er svært populære så derfor bør ein bestilla bord.

Vi har i eiga sak skrive om [Evert Taube-kvelden skjærtorsdag](#). Påskeaftan er det After Ski DjEdgar frå kl.15. Då er det servering av kjøtsuppe og anna snacks.

Når det gjeld drikke har Oska alle rettar, men vi må ikkje gløyma den gode spesialbrende Oskakaffien. Og innimellom kosen kan gjestene ta ein kik på teikningane til Vidar Haugland som er utstilt i Galleri Oska for tida.



[Det er verd å ta ein tur på Oska i påsken.](#)

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland