



Roy Lervåg og staben hadde ein travel langfredag då dei gav gjestene nye og gode smaksopplevingar.

Dei fekk seg ei smakoppleving av dei sjeldne og gode dei som hadde påskelamsmiddag på Oska i dag, langfredag. Og dei var mange, for Roy Lervåg kunne fortelja at det var heilt oppbestilt når det galt påskelam. Dermed var det ein del gjester som også hadde andre rettar frå menyen. Dei av desse som vi snakka med, var også svært fornøgde.

Då det er store fare for at eg skal gjenta meg sjølv for mykje etter tidlegare gode matopplevingar på Oska, vil eg referera til tre andre gjester.

- Det er utan tvil beste middagen eg har ete i 2016, i alle fall, sa ein som besøkte Oska for første gong og la til. -

Både hovudretten og desserten var heilt suverene!

Ein annan gjest som var heime på påskeferie, og som har erfaring frå gode matplasser i samband med jobben, melde at maten var heilt fantastisk og kjøtet smelta på tunga.

Ein tredje gjest som hadde vore der fleire gonger sa det slik:

- Alt den manen(Roy Lervåg) tar i, smakar så fantastisk godt!

At det vert velsmakande er nok ikkje tilfeldig. Roy Lervåg er ein kunstnar når det gjeld mat, og han vel ikkje snarvegar og lettvinde løysingar. Lammet som vi åt i dag, gjekk først gjennom ei omhyggeleg spa-behandling med marinering før det dei siste 48 timane hadde lege til langtidssteiking på 56 grader. I dag var det endeleg klart til servering med grilla grønnsaker, poteter, soppstuing, raudvinssjy, salat og brød. Kort sagt: himmelsk!

Også gjestene som smakte dei andre rettane på menyen, let svært vel. Eg snakka med folk som hadde ete både salat, lammepølse og suppe. Alle delte ut svært gode karakterar og var svært fornøgde.

Også i morgon, påskeaftan, er desse rettane på menyen frå kl. 13 og utover. Frå kl.15 vert det After Ski med DJEdgar og då vert det mellom anna servert kjøtsuppe og diverse snacks.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland.

