



Roy Lervåg får nok ikkje mykje tid til å nyte utsikten frå terrassen i sommar. Den vil nok derimot gjestene setja pris på.

**Torsdag 26.mai går startskotet for sommarsesongen hos SmakifråOska på Sandakaien her i Uskedalen. Då inviterer Roy Lervåg og staben hans til årets første skalldyrbord. Frå kl.19.30 kan gjestene forsyna seg med havets delikatessar som reker, krabbar og blåskjel, i tillegg til suppe, gode salatar og smakfulle dressingar som toppar måltidet.**

Det er torsdagen som vert dagen for reke- og skalldyrborda på Oska denne sommaren. Kvar torsdag gjennom heile sommaren med unntak av neste torsdag, 02.juni, vil vi kunna nyta desse delikatessane frå havet på mathuset i sjøkanten. Her er det absolutt lurt å sikra seg plass ved bestilling på epost: [rokokk@gmail.com](mailto:rokokk@gmail.com) eller på telefon: 91864091.

Med skalldyrborda er også sommarsesongen i gang. I første omgang vil det i tillegg vere ope på Oska frå kl.15 på fredagar, lørdagar og søndagar. Då vil vertskapet by på ein litt forenkla sommarmeny i forhold til seinare i sommar, men Roy Lervåg nemner på mykje godt. Det vert både snacks, lunsjtallerken og det som er meir å rekna som middag. Her vil ein få servert både søte og salte smakar på beste måte! På søndagane vil dei i tillegg til dette servere søndagsmiddag.

Elles vil det skje mykje kjekt på Oska i løpet av sommaren. Vi nemner alt no at neste fredag, 03.juni, kjem folk frå Kinn Bryggeri og presenterer både seg sjølv og øla sine. I den samanhengen set Roy saman ein trerettars festmeny med tanke på at det skal passa til. Då vert det øl både til og i maten!

SmakifråOska er aktive med å presentere det som skjer der, på facebook-sida si, Smakifrå. Dette må ikkje uskedelinger og tilreisande gå glipp av! Her har Uskedalen verkeleg fått noko å by på! Derfor oppfordrar eg alle til å invitera facebook-vennene sine til å like denne sida. Det kan også vera kjekt for andre om vi deler godbitane som vert presentert på sida.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland

