



Som vanleg var det høg kvalitet på det Roy Lervåg baud på.

Sommarens skaldyrseong er godt i gang på Oska. No vert desse delikatessane frå havet servert i vertshuset ved båthamna i Uskedalen kvar torsdag gjennom heile sommaren. Etter kveldens herlege smaksoppleving, er det verkeleg grunn til å anbefala alle å ta turen.

I og med det var jonsokkvelden, og dermed konkurrans med mange både private og fellesarrangement, var det spennande å sjå oppmøte. Godt med folk vart det sjølv om det hadde vore plass til fleire. Gledelig var det å sjå frammøtet frå andre bygder. Til og med frå Odda kom det fleire bilar. Mange uskedelinger var nok opptatt med jonsokarrangement, men dei får mange muligheter utover sommaren.

Maten smakte som alltid nydeleg hos SmakifråOska. Herlege reker, blåskjel og krabbe i kombinasjon med nydelege salatar og dressingar smakte fortreffeleg. Gløymast må heller den gode fiskesuppa. Til god mat høyrer og god drikke. Under teikna spurde Roy Lervåg til råds, og det anbefaler eg fleire å gjera. Blant fleire alternativ enda eg opp med eit surøl frå Nothern co. Det var perfekt match!

Elles var det rikeleg med flinke personale som tok godt vare på gjestene, og dessutan la vi merke til den flotte beplantninga som no gjer terrassen ekstra koseleg.

Denne helga vert det ope frå kl.15 for lunsj og middag på fredag. Laurdag er det Allsong i sjøkanten kl.15, men frå kl.17.30 er det vanleg servering med middag. Denne søndagen er det lukka arrangement til kl.17. Deretter er det vanleg opning. Frå komande veke vert det utvida opningstider ut sommaren.



Skikkeleg koseleg på terrassen.

Tekst og nett: Thor Inge Døsland
Foto: SmakifråOska og Thor Inge Døsland