



Oskasirupen er populær. Snart byr Roy Lervåg på nye spennande smakar i

Roy Lervåg på Oska er både kreativ og dyktig. No har han snart planen klar for dei næraste månadene, og det vil føregå mykje både smakfullt og spennande på restauranten på Sandakaien. Det startar med morsdagsmiddag 12. februar og Valentinsdagsmiddag to dagar seinare.

Mordagen opnar restauranten kl.15, og då kan vi feira mor med eit herleg middags måltid. Dagens rett er deilig lammefrikasé med rotgrønsaker og poteter. Middagen vert servert i skåler på bordet, akkurat som i heimen. Dersom skålene skulle bli tome før gjestene er mette, lovar kjøkkenet å fylla på med meir. Sjølv sagt skal middagen avrundast med herleg dessert, og den er inkludert i prisen på 250,-kr. For born under 12 år er det halv pris. Det vert anbefalt at vi bestiller bord i forkant.

Valentinsdagen er Oska plassen for dei som ønskjer å feire kjærleiken. Då opnar dei dørene kl.17 og byr på ein 3-rettars meny. Det startar med lett heimelaga snacks, brød og smør. Forretten dei byr på, er jordskokksuppe med fjellaure og urter. Til hovudrett vert det servert svin med marinert sopp, graskarkrem, grønkål, potet og sidersaus. Som ein herleg avslutning får ein sjokoladevariasjon med salt karamell, krokan og sylta frukt. Sidan eg har smakt noko av alt det gode som vert laga på kjøkkenet til SmakifråOska, får eg verkeleg vatn i munnen av å skriva dette. Heilt sikkert knallgodt!! Ein viktig ting til: til Valentinsmiddagen må ein bestilla innan laurdag 11.02. til mobil 918 64 091 eller til epost rokokk@gmail.com.

Så snart alle datoar er setla, vil vi skriva om alt det andre spennande som vil skje på Oska framover. Og dei som lurar på om dei gode komlemiddagane og dei fantastiske søndagsmiddagane kjem tilbake, kan vi beroliga. Det vert både komlemiddagar og søndagsmiddagar, men organisert på ein litt annan måte.

Elles fortel Roy at han for tida har ein del catering og servering til slutta lag. Dessutan kjem han til å utvida sortimentet i 'butikken'. Både Oska-kaffien og fruktsirupen er populær. Snart vert det nye, spennande godsaker i hyllene.

Tekst, arkivfoto og nett: Thor Inge Døssland